



Panini al gelato

Ricetta per 8 persone

300 g	Gelato a scelta
250 g	Pasta di pane già lievitata
130 g	Farina
100 g	Burro a temperatura ambiente
100 g	Uvetta
n° 2	Uova
50 g	Zucchero
q.b.	Latte

Preparazione

1. In una terrina lavorare la pasta di pane con un uovo intero ed un tuorlo.
2. Aggiungere il burro a pezzetti, lo zucchero e, poca per volta, la farina setacciata.
3. Coprire la terrina con uno strofinaccio e lasciar riposare in luogo fresco per almeno un'ora.
4. Nel frattempo, immergere l'uvetta in acqua tiepida per alcuni minuti quindi scolarla ed asciugarla.
5. Coprite il fondo di una teglia con della carta forno.
6. Trascorsa l'ora di riposo della pasta, stenderla sul piano di lavoro bene infarinato, incorporarvi l'uvetta asciutta e lavorare bene il tutto.
7. Dividere l'impasto ottenuto in palline, adagiarle sulla teglia che avete preparato abbastanza distanti l'una dall'altra e lasciar riposare per un'altra ora.
8. Preriscaldare il forno a 220 °C. Quando l'ora di riposo sarà quasi trascorsa, versare 3 cucchiaini di latte in un pentolino e farli scaldare senza portare a bollore.
9. Spennellare la parte superiore delle palline con il latte tiepido e far cuocere in forno per 30 minuti circa.
10. A cottura ultimata, lasciare raffreddare, tagliarli a metà e farcire i panini con il gelato.