

A close-up photograph of a chocolate cake decorated with colorful sprinkles. The cake is the background for the entire page. There are four green decorative corner elements: two in the top corners and two in the bottom corners, each with a scalloped edge.

CIRCUITI MORBIDI

IMPASTA IL TUO CIRCUITO

In cucina con INAF
Osservatorio di Astrofisica e
Scienza dello Spazio (BO)

IMPASTO CONDUTTIVO

- 335 gr di farina
- 237 ml di acqua
- 59 gr di sale
- 15 ml di olio vegetale (semi di girasole)
- 44 gr di cremor tartaro (o 133 ml di succo di limone)

Tenendo da parte circa $\frac{1}{3}$ della farina, unire tutti gli ingredienti in un pentolino di medie dimensioni. Cuocere a fuoco medio senza mai smettere di mescolare il composto fino a che la parte esterna non incomincia ad indurirsi. Continuare così fino a che non si forma una palla. A questo punto adagiare il composto su un piano freddo dopo averlo spolverato con la farina tenuta da parte.

Lasciare raffreddare il composto per circa 10/15 min. Impastare unendo la farina sul piano fino a quando non diventa liscio in maniera uniforme. conservare in frigorifero.