

## Kinder brioss con pasta madre liquida

Scritto da Elena Dal Prà

Lunedì 15 Ottobre 2012 13:56 - Ultimo aggiornamento Lunedì 15 Ottobre 2012 16:50

---



Con la pasta madre la creatività in casa riceve una bella accelerata. Visto l'amore di mia figlia per le famigerate merendine, ho pensato di farle in casa, perchè no? Tramite l'aiuto del gruppo su facebook " [La pasta madre](#) " mi sono cimentata in questa bellissima avventura. Ecco gli ingredienti:

120 gr di pasta madre liquida appena rinfescata

190 gr manitoba

170 farina 00

50 g di amido di mais

50 g di fecola

30 g di farina di riso

50 g di panna liquida

50 g di burro

2 cucchiaini di olio evo

3 tuorli d'uovo

80 g di zucchero

120 g di latte circa

1 cucchiaino di sale

Ho fatto una bella palla con il programma solo impasto della macchina del pane, le ho fatto fare un po' di riposo in frigo, una lievitazione di 10 ore (tutta la notte a 25-25 gradi nel forno spento) ho cotto a 170 gradi per una mezz'oretta (ma questo dipende molto dal vostro forno) e il gioco è fatto, mi venuto fuori un bel panetto (la prossima volta scelgo una teglia più grande perchè lievitando si gonfia un bel po').

Poi ho fatto una semplicissima crema di latte con : mezzo litro di latte 30 gr di amido di mais, 100 gr di zucchero, scorza di limone e polvere di vaniglia bio ed ho farcito. Per le decorazioni ho fuso un po' di cioccolato fondente a bagno maria e mi sono arrangiata in modo molto casalingo con degli stuzzicadenti. Nulla è impossibile per una madre alle prese con le merende

## **Kinder brioss con pasta madre liquida**

Scritto da Elena Dal Prà

Lunedì 15 Ottobre 2012 13:56 - Ultimo aggiornamento Lunedì 15 Ottobre 2012 16:50

---

alternative. :)

Ecco la ricetta originale:

[http://pastamadre.altervista.org/?page=scheda\\_ricetta&n=kinder-brioss-con-pasta-madre-liquida](http://pastamadre.altervista.org/?page=scheda_ricetta&n=kinder-brioss-con-pasta-madre-liquida)

Ed ecco a voi il risultato, sicuramente da rifare!