

# Dolcetti di Santa Lucia o Lussekatter

## *Dolcetti di Santa Lucia o Lussekatter*

*Ingredienti per 20/25 dolcetti ( dipende dalla grandezza desiderata)*

- 350 g di farina 00
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- 100 ml di latte
- metà cubetto di lievito di birra circa 10 g
- mezza bustina di zafferano
- 1 uovo medio
- amarene o uvetta q.b.
- 1 cucchiaino di acqua tiepida

Procedimento:



1. Far sciogliere a bagnomaria il burro in un pentolino.
2. Una volta sciolto il burro trasferire il pentolino sul fuoco basso e unire il latte, far intiepidire leggermente e aggiungere lo zafferano e lo zucchero. Allontanare dal fuoco e mescolare ( il latte non deve essere troppo caldo altrimenti blocca l'agire del lievito quando verrà aggiunto)
3. Sciogliere il lievito di birra in un cucchiaino di acqua tiepida.
4. Aggiungere il lievito sciolto al latte e amalgamare bene il tutto.
5. Incorporare l'uovo e la farina setacciata.
6. Trasferire sul piano lavoro il composto e iniziare ad impastare, se dovesse risultare appiccaticcio unire un po' per volta altra farina. L'impasto deve risultare omogeneo, compatto e morbido.
7. Mettere l'impasto in una ciotola di plastica, coprire con pellicola e far lievitare per meno di 2 ore in un luogo tiepido ( sarà pronto non appena avrà raddoppiato il volume)
8. Trascorso il tempo per la lievitazione dividere l'impasto in pezzetti uguali.

9. Formare dei bastoncini lunghi circa 20 cm e formare delle "S" arrotolando l'estremità (vedi foto) come se fossero delle girelle. La lunghezza del cordoncino e la grandezza dipende dalla dimensione che si vuol dare ai dolcetti.
10. Sistemare i dolcetti su di una teglia rivestita da carta forno.
11. Sistemare al centro delle piccole girelle un'amarena o l'uvetta.
12. Spennellare con il latte (**per renderli più lucidi consiglio di sbattere un tuorlo con 3 cucchiaini di latte e spennellarli**)
13. In forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, devono risultare ben dorati.
14. Servire i dolcetti di Santa Lucia o Lussekatter tiepidi o freddi.

