



## La pasticceria svedese



Lussekatter

In tutte le tradizioni culinarie, i dolci sono spesso associati alle feste. I **Lussekatter** o Dolcetti di Santa Lucia appartengono alla tradizione culinaria della Svezia e si preparano, in particolare, per festeggiare il 13 Dicembre giorno dedicato alla Santa martire. Si tratta, nella sostanza, di pan brioche colorate di giallo grazie all'aggiunta dello zafferano. Alla tradizione del Natale si richiamano i **Kanelbullar**, brioche alla cannella, spezia, quest'ultima, ricorrente nella pasticceria svedese.

C'è un'altra piccola brioche particolarmente apprezzata: la **Semla**. Ha un inconfondibile sapore di cardamomo ed è ripiena di pasta di mandorle e panna montata.

Assai particolare è, infine, la **Nyponsoppa**, una zuppa dolce, caratterizzata da un massiccio ricorso alla rosa canina, accompagnata da scaglie di mandorle.

### KANELBULLAR

per 15-20 kanelbullar

#### INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- 450 g di farina
- 100 g di zucchero
- 250 ml di latte
- 80 ml di burro
- 25 g di lievito fresco
- 1 cucchiaino di cardamomo macinato
- 1 punta di cucchiaino di sale
- 30 g di zucchero a granella

#### INGREDIENTE PER LA FARCIA

- 50 g di burro
- 50 g di zucchero di canna
- 5 g di cannella

#### PREPARAZIONE

50 minuti per la preparazione + 20 minuti per la cottura. La prima operazione da compiere è sciogliere il lievito nel latte tiepido. Quindi mescolare la farina con lo zucchero, il sale e il cardamomo, per poi



versare il tutto sulla spianatoia o nella planetaria. Prima di impastare, aggiungere il burro fuso e il latte. Una volta ottenuta una pasta liscia ed elastica, coprite il tutto e lasciate lievitare per circa 2 ore, fino ad ottenere un raddoppio del volume. Dividere quindi l'impasto in due

e stendere ogni metà in un rettangolo spesso 1/2 cm. Far ammorbidire il burro della farcia, aggiungere la cannella e lo zucchero e spalmare questo composto sui due rettangoli di pasta, che andranno arrotolati senza stringere troppo, in modo da ottenere due salsicciotti. Tagliarli a fette di circa 3 cm di spessore e deporle su una teglia rivestita con carta da forno. Coprire di nuovo e lasciar lievitare per 30 minuti. Scaldare il forno a 190 °C, cospargere le piccole brioche di granella di zucchero e infornare per una ventina di minuti, fino a quando le kanelbullar non risulteranno dorate. Prima di consumarle, lasciarle raffreddare su una griglia.

### DOLCE AI MIRTILLI ROSSI

#### INGREDIENTI

- 400 g di mirtilli
- 2 cucchiai di zucchero semolato
- 400 ml di latte
- 1 cucchiaino di farina
- 1/2 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato

#### PREPARAZIONE

20 minuti per la preparazione + 30 minuti per la cottura. In una scodella versate i mirtilli precedente-



mente lavati e spolverateli con un cucchiaino di zucchero a velo vanigliato. Diluite la farina in un po' di latte freddo, aggiungendo lo zucchero semolato e il resto del latte. Mescolate bene con un cucchiaino di legno e versate il tutto in una pentola. Portate

lentamente ad ebollizione, mescolando sempre nello stesso verso. Fate bollire per qualche minuto fino a quando la salsa sarà abbastanza densa. Lasciate raffreddare nel frigo per 1 ora. Servite i mirtilli accompagnati con la crema.

