

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Affogagatti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

BURRO 100 gr
LATTE 2 cucchiaini da tavola
FARINA 00 400 gr
ZUCCHERO 120 gr
UOVA medie - 2
FECOLA DI PATATE 1 cucchiaino da tavola
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -
AROMA ALLA VANIGLIA mezza fialetta -

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 100 gr
SUCCO DI LIMONE mezzo -
ACQUAVITE 3-4 cucchiaini -

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il burro a pezzetti in una casseruola, unite 2 cucchiai di latte e fate fondere a fuoco basso, mescolando.

Quando il burro è fuso spegnete il fuoco e incorporatevi lo zucchero fino a farlo sciogliere.



- 2 Setacciate la farina, uniteci il composto di burro e zucchero e le uova sbattute con la vanillina, impastare assieme gli ingredienti e sul finale aggiungete anche un cucchiaino di fecola mista al lievito.



- 3 Trasferite l'impasto in un tagliere di vetro o un piatto spolverato di zucchero semolato e

trasferite in frigo per una decina di minuti.

Preriscaldate il forno statico a 200°C.

Estraete il composto che ora risulterà abbastanza omogeneo e consistente.

Ricavatene dei cilindretti e attorcigliateli a spirale.

Man mano che li formate sistemateli sopra una placca foderata di carta forno.



4 Infornate a 200°C per 15 minuti.

Nel frattempo preparate la glassa: in una casseruola mescolare lo zucchero a velo con l'acqua, ponete sul fuoco e lasciate sobbollire un'istante.



5 A questo punto incorporate il succo di limone e l'acquavite, lasciate sobbollire un altro istante.



6 Sfornate i biscotti.



7 Con la glassa pennellate a più riprese gli affogagatti intiepiditi, quindi rimetteteli nel forno caldo ma spento ad asciugare.



