

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anello di chantilly

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA CHOUX

80 g di farina
80 g di burro
200 g di latte
3 uova
2 cucchiaini di zucchero.

PER LA FARCITURA

250 ml di panna
50 g zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1** Mettere lo zucchero, il burro e il latte in un tegame e ponetelo sul fuoco.
Portare a bollore e unire la farina in un sol colpo, mescolare fino a quando non si formerà una palla elastica che comincerà a sfrigolare.
Unire un uovo alla volta, mescolando energicamente.



- 2** Mettere ora il composto in una sac à poche e formare un anello su un foglio di carta forno.
Spolverare con granelli di zucchero.
Infornare a 220°C per circa 30 minuti.



- 3** Far raffreddare nel forno.
Tagliare l'anello in due parti, come fosse un panino.

Nel frattempo, montare la panna, aggiungere lo zucchero a velo, metterla in una sac à poche e riempire la parte sottostante dell'anello, chiudere con la parte superiore e spolverare con zucchero a velo.

