

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bacetti amalfitani di Salvatore De Riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 12 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER LA PASTA MONTATA

230 g di farina 00  
60 g di fecola di patate  
70 g di nocciole in polvere  
90 g di zucchero  
160 g di burro morbido  
100 g di uova  
20 g di tuorli  
1 bustina di vanillina  
scorza di limone non trattato  
1 g di lievito in polvere.

### PER LA CREMA AL LIMONE

60 g di latte  
60 g di limoncello  
250 g di cioccolato bianco  
scorza di mezzo limone.

# PREPARAZIONE

- 1 Con l'aiuto di una frusta elettrica, montare per 5 minuti il burro con lo zucchero e la vaniglia, aggiungere la scorza di limone e il sale.



- 2 Aggiungere al burro le uova ed emulsionare bene.



- 3 Unire la farina di nocciole.



- 4 Aggiungere farina, fecola e lievito, miscelate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 5 Salvatore De Riso, a questo punto suggerisce di mettere il composto in una sacca da pasticciere e fare dei bacetti della grandezza di una nocciola. Io ho fatto con le mani, il composto mi sembrava duro per la sacca, così ho fatto delle palline grandi come una nocciola, le ho posizionate su una teglia.



6 Cuocere a 170° per 12 minuti.



7 PROCEDIMENTO PER LA CREMA:

In un pentolino fare bollire per 30 secondi il latte (o se preferite la panna) con vaniglia e scorza di limone.



- 8 Versare il cioccolato bianco a scaglie o pezzetti e farlo sciogliere aiutandovi con un cucchiaio di legno.



- 9 Dopo circa 10 minuti unite il limoncello.



- 10** Filtrate la crema per eliminare la buccia del limone e fate freddare la crema a temperatura ambiente. E' consigliabile preparare la crema 12 ore prima.



## **11** COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Prendere un bacetto, con un cucchiaino versare su un po' di crema.  
A piacere cospargete di zucchero a velo.



**12** Poi adagiare sopra l'altro bacetto. Questa dose è sufficiente per ottenere 82 bacetti.

