

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cardinali

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

2 uova
200 g di farina
200 g di zucchero
1 tazza da caffè di olio di semi
1 tazza da caffè di latte
la scorza grattugiata di mezzo limone
mezza bustina di lievito per dolci.

PER FARCIRE

2 tuorli
50 g zucchero
20 g farina
250 ml di latte
una bustina di vanillina
Alchermes.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Per la base: mettete in una ciotola tutto gli ingredienti tranne il lievito.



2 E mescolare bene. Setacciate il lievito e unitelo al composto.

Versate un cucchiaio di composto nei pirottini di carta inseriti all'interno degli stampi da muffin.



3 Infornate a 190°C per 15 minuti.



4 Sfornate e lasciate raffreddare.



5 Tagliate dalla sommità dei dolcetti un pezzo di pasta formando una piramide.



6 Farcite ogni dolcetto con un poco di crema pasticcera.



7 Bagnate la piramide con alchermes diluito con un pochino di acqua.



8 E disponetela sopra la crema sottosopra come nella foto.

