

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizie di carnevale

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr
FARINA MANITOBA 400 gr
ACQUA CALDA 30 ml
LATTE TIEPIDO 230 ml
ZUCCHERO 100 gr
UOVA 3
LIEVITO DI BIRRA 10 gr
SALE 1 pizzico
MARGARINA MORBIDA 30 gr

PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE FREDDO 330 ml
PREPARATO PER CREMA PASTICCERA
100 gr

INOLTRE

OLIO DI SEMI abbondante -
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE



2 In una casseruola scaldate l'acqua.



3 Unite il latte freddo.



4 Fate intiepidire.

Scioglieteci dentro la margarina ed il lievito.



5 Coprite e fate lievitare per 5 minuti.



6 In una ciotola mettete le farina, le uova, il sale ed il composto di acqua, latte, margarina e lievito.



7 Cominciate a mescolare con una forchetta.



8 Otterrete una pasta appiccicosa.



9 Coprite con della pellicola e con una coperta.



10 Lasciate lievitare per 1 ora e mezza (deve raddoppiare di volume).



11 Infarinate un piano di lavoro e versateci sopra il composto ed impastare leggermente.



12 Con il mattarello stendete la pasta.



13 Con una formina a forma di fiore ritagliate la pasta.



14 Trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno e fate lievitare per 1 ora.



15 In una padella portate a temperatura l'olio.



16 Friggere i fiori e le parti centrali rimaste.

Devono diventare leggermente dorate.





17 Fate scolare sopra della carta assorbente.





18 Per la crema.



19 In una ciotola mescolare il preparato con il latte fino a quando non si forma la crema.



20 Trasferite la crema in una sacca da pasticceria e farcite metà dei fiori.



21 Coprite con i fiori rimasti.



22 Cospargete di zucchero a velo.





23 Se volete potete farcire con la Nutella.



