

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.





