

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolci ai mirtilli

LUOGO: Europa / Lituania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 tazze di farina
- 2 uova intere
- ½ tazza di acqua
- ½ tazza di zucchero
- 1 tazza di panna acida
- 1 tazza di mirtilli freschi o conservati
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Fare l'impasto usando la farina, le uova e l'acqua. Su di una superficie infarinata stendere l'impasto molto sottile, circa 0.5cm. Se si usano i mirtilli freschi, miscelarli allo zucchero. Se si usano quelli conservati togliere un po' del liquido nel quale vengono conservati. Mettere un cucchiaino di mirtilli sulla pasta, piegare la pasta e sigillarla con uno stampo rotondo o usare un bicchiere di vetro di media grandezza per tagliare i dolcetti.

Schiacciare i bordi insieme così che i mirtilli non fuoriescano. Ripetere fino a che tutta la pasta e i mirtilli siano utilizzati. Portare una grossa casseruola d'acqua salata ad ebollizione e versarci delicatamente i dolcetti, mescolando dolcemente.

I dolcetti sono pronti in 5/8 minuti. Usando un colino rimuovere i dolcetti e metterli in un piatto da portata, coprire con un cucchiaino di panna acida e cospargere di zucchero.

NOTE

I Saltanosai vengono anche mangiati freddi, quindi vengono messi su di un piatto da portata in modo tale che non si tocchino l'un l'altro. Vengono mangiati con panna acida e zucchero.