

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fleurs soufflées

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

150 g di farina
40 ml di vino bianco
2 tuorli
30 g burro fuso
mezzo cucchiaino di liquore a piacere
20 g di zucchero
un pizzico di sale.

PER LA CREMA ARANCIA E CIOCCOLATO

100 ml di panna
20 ml di succo di arancia
1 g di pasta nocciola
30 g di cioccolato al latte tritato
75 g di cioccolato fondente tritato
poche gocce di liquore all'arancia.

PREPARAZIONE

1 Mettete tutti gli ingredienti sopra una spianatoia e impastare fino ad avere una pasta liscia e omogenea. Fate riposare l'impasto per 15 minuti.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta formando un rettangolo, ripiegate i due lati più corti verso il centro e tirare con il mattarello quest'operazione faciliterà il formarsi delle bolle che sono caratteristiche di questi dolci.

Ritagliate dei dischi di tre dimensioni leggermente diverse. Porre al centro del disco grande e medio un goccio d'albume, sovrapporre i 3 dischi partendo dal più grande e incollate bene al centro formando una piccola conca.

Incidete i lati praticando dei tagli a raggio di un paio di cm di profondità.



2 Staccate i petali.

In una larga padella mettete l'olio per la frittura e portate a temperatura (deve essere caldo ma non bollente) e tuffateci i dolci senza muoverli troppo e tenendoli sommersi con un cucchiaio di legno.



- 3 Preparete la crema: in una casseruola fate bollire la panna, unite i due cioccolatoli lasciateli sciogliere, togliete dal fuoco e aggiungete il succo di arancia, la pasta di nocciole, fate raffreddare ed unite il liquore.

Al centro di ogni dolce mettete un pò di crema aiutandovi con la sacca da pasticciare.



4 Decorate con una nocciola.

