

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Funghi al miele

LUOGO: Europa / Lituania

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



1 TAZZA DI FARINA, 2 TUORLI + 1
UOVO INTERO, ¼ TAZZA DI BURRO, 1
TAZZA DI MIELE, 1 TAZZA DI ZUCCHERO,
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO, 2
CUCCHIAI DI PANNA ACIDA, 1
CUCCHIAINO DEL SEGUENTE MISTO DI
SPEZIE

3 parti di cannella

pimento e chiodi di garofano

1 parte di buccia d'arancia

polvere di zenzero. Glassa

PREPARAZIONE

1 Scaldare lo zucchero in una casseruola di ferro fino a che diventi marrone. Mettere tutti

gli ingredienti in una ciotola e lavorare l'impasto fino a che la consistenza di densa e tutti gli ingredienti siano amalgamati. Lasciar raffreddare.

Dividere l'impasto a metà e fare i cappucci dei funghi. Prendere un pezzo d'impasto delle dimensioni di una noce, fare delle palline, appiattirle da una parte e fare una leggera dentellatura, il posto per il gambo. Mettere i cappucci dei funghi, a testa in giù su di un foglio da forno.

Fare i gambi dei funghi dello spessore di un dito, lunghi circa 2.5cm utilizzando l'impasto rimanente, metterli vicini ai cappucci e infornare a 160°C per 25/30 minuti.

Per la glassa: Sbattere l'albume con lo zucchero a velo setacciato e 1/8 cucchiaino di crema tartara.

Assemblare i funghi: Incollare i cappucci con i gambi utilizzando la glassa. Coprire i gambi con la glassa bianca. Colorare la rimanente glassa con il cacao o il cioccolato. La glassa marrone è per i cappucci dei funghi. Alla fine rimettere i funghi glassati nel forno caldo per 15 minuti per far asciugare la glassatura stessa.

Se amate i funghi non perdetevi la nostra ricetta dei [funghi trifolati!](#)