

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le pesche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER I BISCOTTI

1 kg di farina 00
500 g di zucchero
4 uova
100 g di burro
250 ml di latte
2 bustine di lievito per dolci
4 bustine di vanillina
scorza grattugiata di 1 limone bio.

PER LA BAGNA

circa 150 ml di Alchermes
100 g di zucchero.

PER LA CREMA PASTICCERA

3 uova
12 cucchiari di zucchero
3 cucchiari di farina
750 ml di latte
1 bustina di vanillina.

PREPARAZIONE



2 Sulla spianatoia fate la fontana con la farina, lo zucchero, il lievito, la vanillina e la scorza di limone.

Al centro della fontana mettete le uova, poi il burro fuso tiepido ed il latte.

Mescolare tutto prima con una forchetta e successivamente impastare a mano.

Se l'impasto risulta molto appiccicoso aggiungete 3 cucchiaini di farina.

Deve avere una consistenza friabile e morbida.



3 Formate un salame.



4 Tagliate in parti uguali.

Da ogni parte formate un cordone.



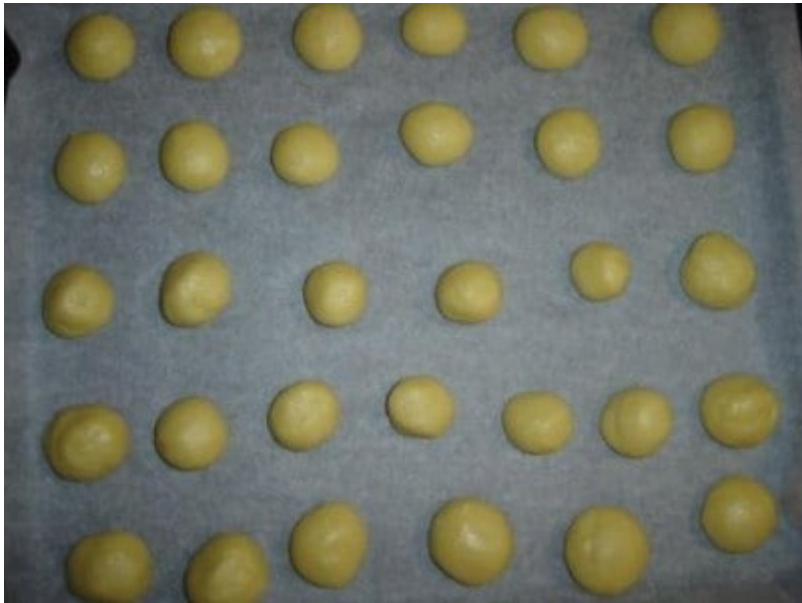
5 Dal cordone tagliate tanti pezzettini.



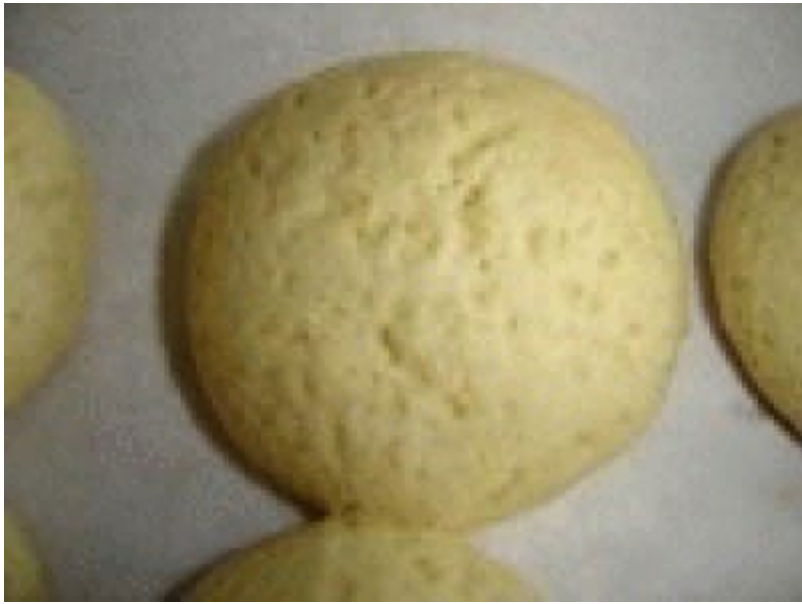
6 Rotolate formando una pallina.



7 Trasferite sopra una placca foderata di carta forno.



8 Infornate a 180°C nel forno già caldo per 15 minuti, infornando una placca alla volta.



- 9 Fate riposare qualche minuto quindi scavate il fondo del biscotto arrivando abbastanza in profondità.



10 Per la crema: in una casseruola mettete le uova, lo zucchero e la farina.



11 Mescolare con il frullatore ad immersione, unite il latte e la vanillina, mescolare ancora e fate addensare su fiamma bassa senza smettere di mescolare con un cucchiaino di legno.



12 In una ciotola mettete il liquore ed in una seconda ciotola mettete lo zucchero.



13 Prendete un biscotto e passatelo prima nel liquore poi nello zucchero.



14 Riempite la cavità con la crema.

Accoppiate due biscotti simili tra di loro nelle dimensioni.



15 Con l'interno del biscotto e la crema rimasta potete creare un simil tiramisù alternando in una pirofila i due elementi con poco liquore per bagnare il biscotto.

