

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panzerotti dolci al forno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



PER LA CREMA

500 ml di latte
70 g di amido
2 uova
1 fialetta di aroma alla vaniglia
100 g di zucchero
un pizzico di cannella.

PER L' INVOLUCRO

500 g di farina 00
150 g di zucchero
150 g di strutto
2 tuorli
50 ml di latte
5 g di ammoniaca per dolci.

PREPARAZIONE

1 Preparate la crema: in una casseruola mescolare le uova con lo zucchero.

Unite l'amido con l'aroma alla vaniglia e la cannella.

Diluite con il latte e mescolare fino a quando non ci saranno più grumi.

Mettete la caseruola su fiamma bassa e portate a bollore, mescolando spesso, continuate la cottura per 3 minuti circa e fate addensare.

Fate raffreddare la crema.

Nel frattempo preparate l'involucro: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta e ricavate dei dischi spessi 3 mm.

Versate in ogni disco 1 cucchiaino di crema e ripiegate la sfoglia premendo bene i bordo per non far fuoriuscire la crema durante la cottura.

Trasferite i panzerotti sopra una placca foderata di carta forno.

Infornate a 150°C per 30 minuti circa, la parte superiore deve diventare dorata.