

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini (detti Orecchie d'elefante)

LUOGO: Asia / Afghanistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



2 UOVA, 2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO A VELO, 1/4 CUCCHIAIO DI SALE, 1/2 TAZZA DI LATTE, 4 CUCCHIAI D'OLIO, 2 1/2 TAZZA DI FARINA DI GRANO TENERO, 1/2 CUCCHIAIO DI CARDAMOMO MACINATO, OLIO DA FRITTURA PER LA GUARNITURA

1 tazza di zucchero per la glassa

1/2 cucchiaino di cardamomo macinato
(facoltativo)

1/2 tazza di pistacchi tritati finemente Nota

PREPARAZIONE

1 Sbattete le uova fino a che si montino leggermente, incorporate, sempre sbattendo, lo

zucchero ed il sale. Incorporate il latte e l'olio.

Setacciate la farina, aggiungete metà del composto con le uova e mescolate con un cucchiaio di legno. Gradualmente incorporate la farina rimanente tranne 1/2 tazza.

Versate il tutto su di un piano infarinato e versate un po' della farina conservata.

Impastate per 10 minuti fino a che diventi morbida usando più farina se necessario.

L'impasto dovrebbe rimanere un po' colloso. Ricopritelo con della pellicola trasparente e lasciate riposare per 2 ore.

Prendete un pezzo d'impasto della grandezza di una grossa nocciola e stendetelo sul piano infarinato ottenendo un disco di circa 8-10 cm di diametro. Pinzate da un lato il disco con le dita formando una forma che assomigli all'orecchio di un elefante. Metteteli su di un canovaccio e ricopriteli. Ripetete il procedimento fino ad esaurimento dell'impasto.

Friggete le orecchie d'elefante una per volta nell'olio scaldato a 190°C girandoli per cuocerli uniformemente. Friggeteli fino a che diventino dorati, prestate attenzione a non bruciarli. Siccome l'impasto è piuttosto elastico, tende a contrarsi mentre si maneggia, quindi prima di immergere i pasticcini nell'olio stirateli un po' con le dita per allargarli. Scolate i pasticcini su di un foglio di carta da cucina. Cospargete di zucchero a velo con il cardamomo. Cospargete anche con le noci e servite caldi o freddi. Conservateli in un contenitore con chiusura ermetica.

Si possono ricoprire anche della glassa così ottenuta: fate uno sciroppo con 1 tazza di zucchero e 1/2 tazza d'acqua. Portate ad ebollizione e quando lo zucchero si scioglie fate bollire per altri 5 minuti. Far colare lo sciroppo nei pasticcini ancora caldi e cospargerli di cardamomo e noci.