

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche alla crema

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER L'IMPASTO

4 uova
1 limone
1 kg di farina 00
200 g di burro
2 bustine di lievito per dolci
mezzo bicchiere di latte
250 g di zucchero.

PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli
100 g zucchero
40 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina.

INOLTRE

poco zucchero
poco alchermes.

PREPARAZIONE

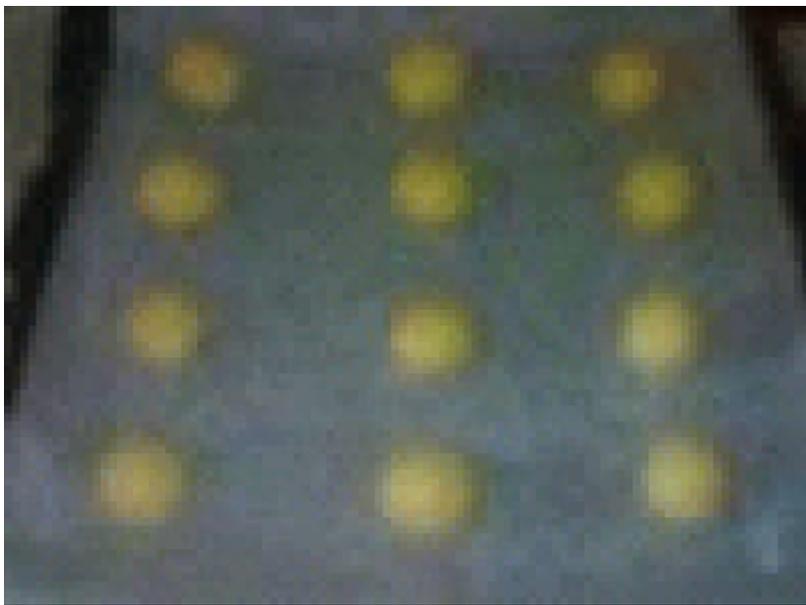
- 1 Per l'impasto: in una ciotola mettete tutti gli ingredienti ed impastare fino ad avere una pasta liscia.

Pesche alla crema

Image not found or type unknown



- 2 Formate delle palline grandi come noci e mettetele in una placca foderata di carta forno.



3 Infornate a 180°C per 10 minuti o fino a quando non risultano dorate.

Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Quando i mezzi gusci sono pronti togliete un poco di mollica dall'interno.

Passatele in una ciotola con l'archermes.



4 Riempiteli con la crema.



5 Unite due gusti per formare la pesca.



6 Infine passateli nello zucchero.

