

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

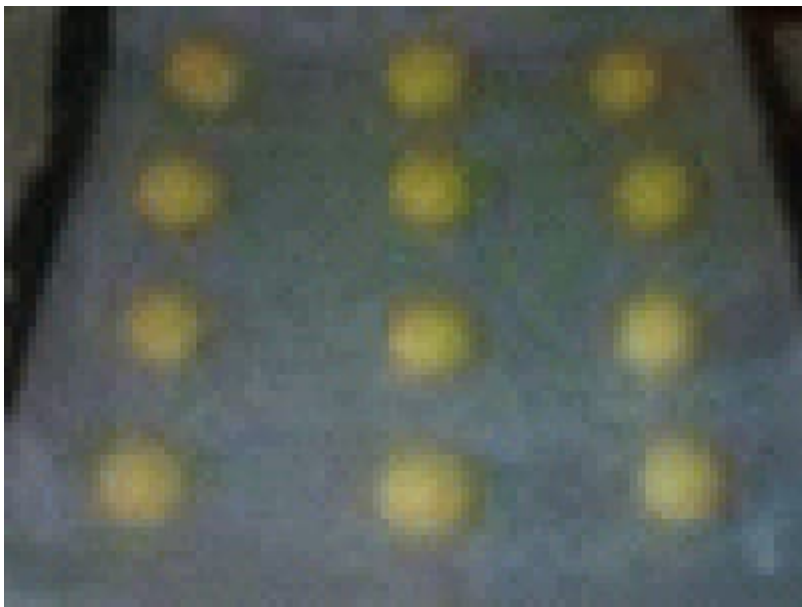
- 1 Per l'impasto: in una ciotola mettete tutti gli ingredienti ed impastare fino ad avere una pasta liscia.

## 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.

