

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pesche dolci alla crema

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER L'IMPASTO

400 g di farina  
125 g di zucchero  
100 g di burro  
2 uova  
1 bustina lievito per dolci.

### PER LA CREMA PASTICCERA

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

### PER DECORARE

60 ml di Alchermes  
50 g di zucchero semolato  
16 ciliegie candite.

# PREPARAZIONE

**1** 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.

Per l'impasto: mettete in una ciotola tutti gli ingredienti ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Ungete di olio di semi 32 mezzi gusci di noci e riempiteli con l'impasto, sistemate i gusci sopra una placca rivestita di carta da forno.

Informate a 170°C per circa 15 minuti.

Una volta sfornate le mezze pesche togliete delicatamente i gusci.

Preparate una ciotola con l'alchermes ed un piatto con lo zucchero.

Prendete la metà della pesca immergerla velocemente nel liquore poi riempirla con un cucchiaino di crema pasticcera fare la stessa cosa con un'altra metà, unire le 2 metà e passarle nello zucchero.

Procedete così fino all'esaurimento di tutte le pesche.

Sistemarle nei pirottini e decoratele con ciuffetti di crema e ciliegie condite.

