

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche in bianco e nero

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 500 g di pesche preconfezionate
- 250 g di mascarpone
- 2 uova
- 200 g zucchero
- 3 tazzine di caffè zuccherato
- 1 cucchiaino di latte.

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con 100 g di zucchero.



2 Unite il mascarpone e mescolare.



3 Mettete in una ciotola il caffè con il latte, in un'altra lo zucchero rimasto.



- 4 Immergete quindi velocemente una mezza pesca nel caffè, rotolare poi la parte esterna nello zucchero e farcire la parte interna con la crema al mascarpone.



5 Chiudete con un'altra mezza pesca.



6 Fate riposare almeno un'ora in frigorifero.





NOTE

Le pesche potete decidere di prepararle voi seguendo questa ricetta. Ingredienti: 450 g di farina 00, 50 g di fecola, 175 g di burro, 25 g di strutto, 180 g di zucchero, 2 uova, 20 ml di latte, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale. Inoltre: 50 mezzi gusci di noci, olio di mandorla o burro fuso. Impastare tutti gli ingredienti e fate riposare per 1 ora in frigo. Foderate due placche con carta forno e posizionate su entrambi 25 mezzi gusci con la parte bombata verso l'alto, spennellateli con l'olio oppure con il burro. Riscaldare il forno a 170°C. Formate con piccole porzioni di impasto delle palline di 20 g e posizionatele sulle noci schiacciando sulle mezze noci. Infornate per 12 minuti. Fate raffreddare e sfilate delicatamente le mezze noci.