

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di farina 00
- 4 uova
- 2 bustine di lievito per dolci
- 200 g di zucchero
- 8 cucchiai di latte
- 8 cucchiai di olio
- 2 bustine di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti uno ad uno fino a quando il composto sarà bello denso.

Formare delle palline e metterle sulla teglia del forno e cuocere a 180°C per 20 minuti.

Quando saranno fredde, togliere un po' di pasta dal centro di ciascuna pallina e abbinarle tra loro riempiendo il buco con della crema alla vaniglia o nutella.

2 Infine bagnarle nell'alchermes e rotolarle nello zucchero semolato. Guarnire con delle

foglioline. Questo dolce non è solo buona ma anche bello da vedere. Buon lavoro.