

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rose di Carnevale con crema alla vaniglia

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

220 g di farina 00

1 uovo intero

1 tuorlo

50 g di burro fuso

30 g di zucchero

2 cucchiai di vino bianco

2 cucchiai di limoncello.

### PER LA CREMA ALLA VANIGLIA

4 tuorli

100 g zucchero

40 g farina

500 ml di latte

una bustina di vanillina.

Abbondante olio di semi.

# PREPARAZIONE

**1** Per la crema alla vaniglia: 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.

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana e ponete al centro tutti gli ingredienti.

Impastare il tutto fino ad ottenere un composto liscio.

Stendetela pasta con un mattarello, cercando di renderla più fine possibile.

Con una tazza stretta e una tazzina ricavate dei dischi, sovrapponeteli e incidete nei quattro punti cardinali.

In una padella portate a temperatura l'olio e friggete le rose premendo il centro con un cucchiaio.

Fatele scolare sopra carta assorbente.

Farcite il centro con la crema.

