

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorrisi alle pere

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 200 gr

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 80 gr

UOVA 1

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

BURRO 90 gr

BICARBONATO mezzo cucchiaino -

PER IL RIPIENO

PERE 1

LEMON CURD

PINOLI

ZUCCHERO A VELO per guarnire -

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta frolla: in una ciotola mettete tutti gli ingredienti.



2 Impastare il tutto fino ad avere una pasta liscia ed omogenea e lasciatela riposare in frigo per 30 minuti.

Sbucciate e tagliate a pezzettini la pera.



- 3 Con l'aiuto di un mattarello e tra due fogli di carta forno stendete la pasta frolla, tagliate dei dischi e metteteli nella formina per panzerotti.



- 4 Riempite ogni cerchio con un cucchiaino di lemon curd, qualche pinolo e dei pezzi di pera.



- 5 Chiudete premendo bene sui bordi.



6 Infornate a 180°C per 20 minuti, sfornate, lasciate intiepidire e spolverizzate con lo zucchero a velo.





NOTE

Se non trovate il lemon curd potete prepararlo voi, vi occorrono 5 limoni, 250 g di burro, 280 g di zucchero, 5 tuorli. Si grattugiano la scorza dei limoni e si mescola con lo zucchero. Dentro un pentolino, messo a bagnomaria, si scioglie il burro a fuoco basso. Quando il burro è "a pomata" cioè è molto morbido ma non sciolto, si aggiunge lo zucchero, il succo dei 5 limoni e i 5 tuorli, si gira dolcemente senza fare mai bollire, finché la crema si addensa. Si toglie dal fuoco, e si passa al setaccio.