

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cestellini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

- 300 g di farina
- 200 g di zucchero
- 100 g di margarina
- 185 ml di latte
- 3 uova
- la buccia di un limone grattugiata
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA BAGNA

- 200 ml di acqua
- 1 cucchiaio di limoncello.

PER LA CREMA PASTICCERA

- 500 ml di latte
- 1 uovo
- 100 g di zucchero
- 75 g di farina
- la buccia di un limone.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: in una ciotola e con le fruste elettriche montare la margarina con lo zucchero fino ad avere una crema.

Aggiungete le uova, il limone e mescolare.

Unite la farina staccata con il lievito a cucchiainate alternandola con il latte leggermente tiepido.



2 Riempite i pirottini per i muffin con il composto per 2/3 ed infornate a 180°C per 20 minuti.



3 Per la crema: in una casseruola portate ad ebollizione il latte con la scorza del limone, nel frattempo in una ciotola amalgamare l'uovo con lo zucchero e la farina.

Versate a filo il latte caldo sulle uova continuando ad amalgamare e al termine filtrare il tutto con il colino.

Rimettete sul fuoco e fare addensare, in modo da avere una crema soda, al termine fare freddare.

Quando i muffin saranno freddi fare delle incisioni tonde sulla parte più gonfia in modo da togliere un pò di mollica, bagnare con acqua e limoncello(circa 2 cucchiaini per muffin) e riempire con la crema pasticcera, richiudere con la parte superiore.

