

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Impasto per merendine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO ammorbidito - 200 gr
LATTE INTERO 100 gr
UOVA 5
VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Accendete il forno a 180°C.

Mescolate il latte con le uova semplicemente con una forchetta, giusto quanto basta per amalgamare gli ingredienti.



- 2 Riunite in una ciotola tutti gli ingredienti secchi e versatevi sopra il burro semi-sciolto e lavorate con le fruste elettriche fino a che questi ingredienti saranno ben amalgamati.



3 Unite anche la miscela di latte e uova e continuate a lavorare con le fruste elettriche.



- 4 Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, aumentate la velocità al massimo e montate per circa 30 secondi o fino ad ottenere un composto molto cremoso.



5 La pastella è pronta per la preparazione delle merendine che farcirete a piacere con della crema sfaldabile alla nocciola, del cioccolato o ciò che più preferite.







6 Infornate le merendine per 15 minuti o fino a doratura. Lasciate raffreddare leggermente le merendine negli stampini, quindi trasferitele sulla griglia a raffreddare completamente.



7 Ecco il risultato.

