

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche dolci al caffè

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **17 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



PER L'IMPASTO

400 g di farina
100 g di fecola di patate
200 g di zucchero di canna
100 g di burro morbido
2 uova
2 cucchiaini caffè solubile
1 bustina di lievito per dolci
poco latte.

PER LA CAMY-CREAM

500 g di mascarpone
un tubetto di latte condensato (170 g)
250 g di panna fresca .

PER LA BAGNA

50 ml di caffè
poco latte.

PREPARAZIONE

- 1 Per l'impasto: impastare tutti gli ingredienti unendo latte fino ad avere una pasta liscia ed omogenea.



- 2 Avvolgete nella pellicola e fate riposare in frigo per 1 ora.

Dall'impasto ricavate dei pezzetini di impasto di circa 8 g.



3 Con le mani fate di ogni pezzeto una pallina e disponetele sopra una placca da forno foderata di carta forno, schiacciare leggermente.



4 Infornate a 170°C per 15-17 minuti.



- 5 Una volta ben fredde, con l'aiuto di un coltello o con uno scavino, bisogna vuotarle leggermente.

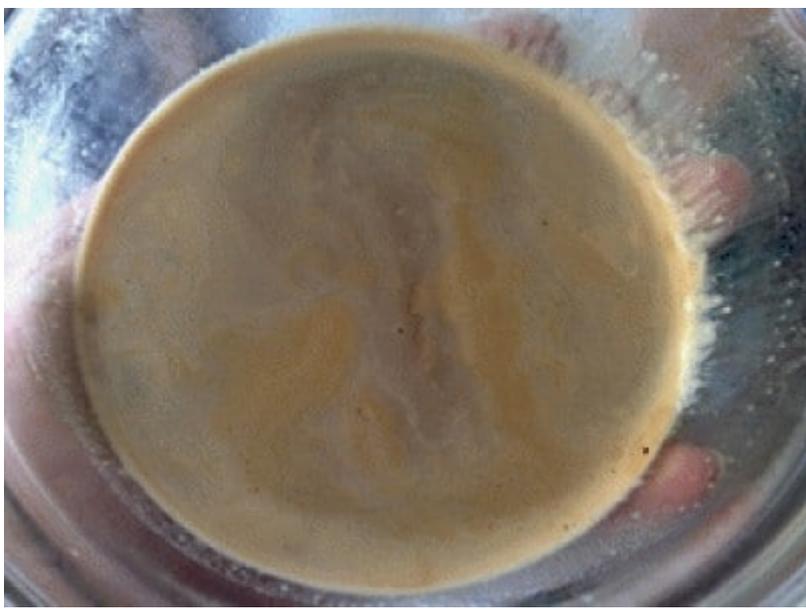


6 Per la camy cream: in una ciotola e con le fruste elettriche montare il mascarpone per 5 minuti ed unite poco per volta il latte condensato.

Montare la panna ed unitela al composto precedente, mescolare delicatamente.



7 Passate le semisfere nel caffè allungato con un pò di latte, ma pochi pezzi per volta altrimenti si romperanno.



8 Farcite con la crema e unite le semisfere due a due e mettete nei pirottini.

