



Dolce lievitato con crema alla vaniglia

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 8 persone:

- 380 farina*
- 15 lievito di birra
- 150 latte
- 100 burro
- 60 zucchero
- 1/2 scorza grattugiata limone non trattato
- 2 uova
- 100 confettura di albicocche*
- sale
- 3 tuorli
- 40 zucchero
- 250 latte
- 1 vaniglia
- 1 scorza limone non trattato
- frutti di bosco per guarnire

Preparazione:

Sistematicamente a fontana, in una ciotola capiente, 350 g di farina con un pizzico di sale. Al centro, sbriciolate il lievito e unite il latte tiepido. Cospargete con un po' di farina e lasciate riposare per 30 minuti. Nel frattempo, fate fondere 50 g di burro con lo zucchero, la scorza di limone e le uova. Unite il tutto alla farina e mescolate per ottenere un composto omogeneo. Modellate una palla, coprite e lasciate lievitare per 1 ora.

Stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 1 cm. Ritagliate tanti quadrati di 5 cm di lato, mettete al centro di ognuno un poco di confettura di albicocche e ripiegate, chiudendo all'interno. Quindi spennellate i fagottini di pasta con 20 g di burro fuso.

Ungete con 20 g di burro e spolverizzate con la farina rimasta il fondo e le pareti di uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro, sistematevi i fagottini e fate lievitare coperto per 1 ora. Poi spennellate di nuovo i fagottini con il burro fuso rimasto e cuocete in forno già caldo a 200 °C per circa 40 minuti.

Preparate la crema: fate bollire il latte con la scorza di limone e il baccello di vaniglia inciso; filtratelo e unitelo

ai tuorli sbattuti con lo zucchero. Cuocete a bagnomaria, mescolando, fino a quando la crema non velerà il cucchiaino. Servite il dolce tiepido con la crema a parte, guarnendo a piacere con i frutti di bosco.

© Fuoco Variabile

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**