

# PESCHE DOLCI CLASSICHE

Ad ogni festeggiamento che si rispetti serve un dolce! E oggi si festeggia il nuovo blog e con lui una nuova avventura, un nuovo progetto in cui sono fiera di essere stata coinvolta. Presto ne sentirete molto parlare!!

Sono quasi 3 anni che scrivo le mie ricette in questo blog, come credo tutte ho avuto il mio percorso, ho attraversato il periodo "posto una ricetta al giorno" il periodo "solo ricette creative" anche alcuni periodi "....." di assenza... adesso è il periodo del mix, del "facciamo un pò di prove" mi piace pensare a ricette diverse, altrenare foto semplici con set puliti a foto con set ricchi di elementi. Ma ho anche voglia di "ritorno alle origini" si perché questa ricetta è di mia mamma, almeno quella della pasta per le pesche. Ho sempre mangiato le sue e non le avevo mai fatte da sola. Sono anni che nella dispensa tengo i suoi vecchi gusci di noci che si utilizzano per creare il buco da riempire con la crema, e adesso ho deciso di farle e le rifarò presto perché sono eccellenti. Le basi delle pesche si conservano benissimo 15 giorni in una scatola ben chiusa. La crema la preparo sempre con una ricetta di Felder, ne ho provate diverse ma questa a mio gusto è la migliore.



## PESCHE DOLCI CLASSICHE

ingredienti per 50 pesche piccole

per la pasta

500 g di farina

250 g di zucchero semolato

70 g di strutto  
30 g di burro  
3 uova  
1 bustina di lievito per dolci  
per la crema (ricetta di Felder)

680 g di latte intero  
160 g di tuorli (circa 8)  
160 g di zucchero  
65 g di maizena  
1/3 di bacca di vaniglia

inoltre

olio di semi qb  
zucchero semolato qb  
alchermes qb  
mezzi gusci di noci



lombelco di Venere



Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la pasta fino a renderla omogenea. Se dovesse essere troppo dura aggiungete un goccio di latte, se dovesse invece rimanere appiccicosa aggiungete poca farina. La consistenza dipende dalla grandezza delle uova, potrebbero bastarne anche 2 se molto grandi. Lasciate riposare la pasta in frigorifero avvolta nella pellicola per alimenti per circa un'ora.

Nel frattempo preparate la crema, dividete i rossi dai bianchi e amalgamate i primi con lo zucchero e la maizena. Tagliate la bacca di vaniglia per il lungo e raschiatela per prelevare la polpa. Mettetela nel latte e portate quasi a bollore. Versate poco latte sul composto di tuorli e mescolate bene per evitare la formazione dei grumi poi aggiungete il restante latte. Mettete sul fornello e mescolando continuamente con una frusta proseguite la cottura, appena inizia a sobbollire togliete la crema dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto. La crema infatti essendo bollente continuerà a cuocere ed il rischio è che la parte sotto cuocia troppo. Versate la crema in un contenitore di vetro o ceramica e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto, questo eviterà il formarsi della crosticina.

Riprendete la pasta, spolverizzate con poca farina il tagliere e stendetela sottile 3-4 millimetri. Ricavate dei dischetti di 5 cm. I ritagli vanno reimpastati e stesi nuovamente. Ungete uno scottex con dell'olio di semi e passatelo sul guscio delle noci. Appoggiate su ogni mezza noce un cerchio di pasta. La pasta rimarrà leggermente sollevata rispetto alla noce ma in cottura lievitando crescerà. Cuocete i gusci delle pesche a 180° per 13-15 minuti, fino a leggera doratura. Eliminate immediatamente i gusci delle noci facendo leva con la punta di un coltello. C'è il rischio di scottarsi le dita ma diversamente non toglierete più i gusci senza rompere la pasta. Lasciate raffreddare le mezze pesche.

Riempite tutti i gusci con la crema stendendone un velo anche lungo il bordo in questo modo farà da collante. Accoppiate le mezze pesche e passatele nell'alchermes. Non lasciatele tanto in ammollo, il passaggio deve essere su tutti i lati ma veloce altrimenti si inzupperanno eccessivamente. Passate poi le pesche nello zucchero semolato. Procedete fino ad esaurire le pesche. Conservate in frigorifero ma toglietele mezz'ora prima di mangiarle.

ps. i gusci delle pesche si conservano per tanti giorni ben chiusi in una scatola di latta o a chiusura ermetica. Potete

fare tutta la dose di impasto e diminuire le dosi della cream in base a quante ne volete.

Per pulire i gusci delle noci mettetele in ammollo in acqua tiepida per mezz'ora, dopodichè l'eventuale pasta si staccherà facilmente, eventualmente è possibile utilizzare una spazzolina. Lasciatele asciugare bene prima di riporle.









lombelico di Venere

