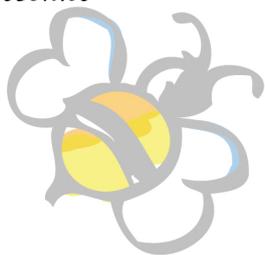




Pesche al limoncello - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



frutta fresca - dessert - dolce

Ingredienti:

500 gr. di farina setacciata,
125 gr di zucchero,
2 uova intere,
2 bicchierini di latte,
75 gr di burro a temperatura ambiente,
1 bustina di lievito per dolci

Crema al limone:

300 g acqua,
200 g zucchero,
1 limone,
1 uovo + 1 tuorlo,
50 g fecola

Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero, unire la fecola, l'acqua, il succo di un limone e la buccia a pezzetti.
Portare a fuoco basso a bollore finchè si addensa.

Guarnizione:

Limoncello
Zucchero semolato

Preparazione:

Sbattere le uova con lo zucchero, il latte e il burro.

Aggiungere poco per volta la farina e il lievito.

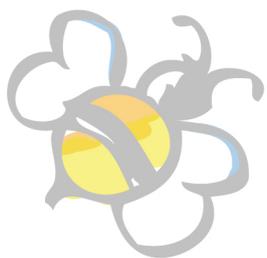
Formare delle polpette e disporle sulla placca del forno rivestita di carta forno, o negli stampi a semisfera.

Cuocere in forno già caldo a 200°C per 25-30 minuti.

Quando sono pronte con un coltellino tagliare in due le polpette e svuotarle leggermente e riempirle di crema al limone.

Fatto questo bagnarle leggermente nel limoncello diluito con acqua e passarle nello zucchero.





eCucinando.it