



Pesche dolci - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

dolce - piccole dolcezze - margarina

Questa versione ha un impasto di pasta frolla, mentre dalle mie parti le pesche dolci sono morbidissime e soffici come le brioschine e ripiene esclusivamente di crema ricotta quindi ero curiosa di provarle col ripieno di crema di ricotta su impasto di frolla.

Ingredienti:

150 gr. zucchero  
150 gr. burro  
3 uova  
1/2 bicchiere di latte  
1 bustina di lievito  
scorza di limone gratt.  
liquore alchemers  
500 gr. ricotta di pecora con 200 gr. zucchero e gocce di cioccolato  
per fare la crema  
farina circa 600 gr. dipende se ne occorre + o - per avere un impasto malleabile e non appiccicoso.

Procedimento:

Preparare la pasta frolla con gli ingredienti indicati, fare una pagnottella e poi preparare dei filoncini che taglieremo a tocchetti come una noce.  
fare le palline e poggiarle su una teglia rivestita di carta forno.  
a forno a 180° per 15 min. devono restare morbidi dentro  
fuori dal forno mentre sono ancora tiepide scavare la base e versare un cucchiaino di liquore allungato con acqua, metterli tutti da parte.  
preparare la crema di ricotta e metterla in una sacca, riempire le palline attaccarle a 2 a 2 passarle velocemente nella bagna di liquore e in un piattino con lo zucchero semolato, mettere un pezzetto di candito, tenerli in frigo un pò di tempo prima di portarli a tavola.



buonissime anche in versione pasta frolla, diventano morbide sia per la bagna di liquore sia per il ripieno di crema di ricotta



Postata da Stellastellina

le pesche è un dolce che faccio spessissimo...questa ricetta à OK!!!

300 gr zucchero  
800 gr farina  
2 bustine di lievito  
4 uova  
200 gr margarina sciolta e fredda  
un bicchiere di latte

Io di solito faccio metà dose. ne vengono una trentina di misura media!

P.S.  
io le farcisco con la Nutella!!!.

eCucinando.it