



Farfalle dolci - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dessert - impasto ipocalorico - farcia

Ingredienti:

300 gr. farina bianca
1 bustina di lievito per dolci
50 gr. di zucchero
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino raso di sale
75 gr. di burro liquefatto
150 ml di latte tiepido
Per farcire e decorare:
3 mele di media grandezza
75 gr. di uvetta
50 gr. di zucchero
1 fialetta di aroma limone
1 uovo
75 gr di zucchero a velo

Procedimento:

Mettere la farina in una terrina e mescolarvi il lievito, lo zucchero, la vanillina, sale, e burro liquefatto. Amalgamare il tutto con una forchetta e aggiungervi il latte tiepido poco per volta. Aggiungere farina che sicuramente servirà per asciugare l'impasto. Impastare per almeno 10 minuti con energia ed infine metterlo in una ciotola infarinata in luogo tiepido e coperto con canovaccio umido per un'ora e 30 minuti, fino a che raddoppia il volume. Nel frattempo, lavare, mondare e tagliare a fettine le mele e cuocerle in una padella con uvette e zucchero per 5/10 minuti e aggiungere l'aroma limone. Fare raffreddare (io ci ho messo marmellata di albicocche e fragole ma si può mettere anche crema di ricotta volendo.....) Poi quando l'impasto è lievitato fare dei dischi con la misura desiderata e spennellare di uovo i bordi. Mettere la farcia, chiudere i ravioli metterli al contrario per formare le farfalle. Alla fine fare i corpi delle farfalle incidendo il terminale in due per formare le antenne, spennellare il tutto con uovo e infornare in forno elettrico a 180/200° - 170/190° in forno ventilato - 190/210° in forno a gas. Quando si saranno raffreddate fare la glassa con i 75 gr. di zucchero a velo e 1 o 2 cucchiari di acqua.

