Tortelli fritti alla crema

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un'idea gustosa per grandi e piccini. Un peccato di gola a cui è difficile rinunciare

Un'idea gustosa per grandi e piccini. Un peccato di gola a cui è difficile rinunciare. **INGREDIENTI** per la pasta: › 500 g di farina › 60 g di burro › 100 g di zucchero › 2 uova › 1 pizzico di sale › 1 bustina di lievito in polvere per dolci › zucchero a velo per la crema pasticciera: › ½ litro di latte › 2 uova › 40 g di farina › 50 g di zucchero › scorza grattugiata di limone › 1 stecca di vaniglia

PREPARAZIONE Sbattere 2 uova con 100 g di zucchero, mettere un pizzico di sale, 500g di farina setacciata e il lievito. Lavorare fino a ottenere un impasto compatto, se necessario aggiungere un po' di latte. Lasciar riposare per 30 min. In un tegame amalgamare 2 uova e 50 g di zucchero. Aggiungere 40 g di farina e la scorza grattugiata di mezzo limone. Versare il latte scaldato, con una stecca di vaniglia, fino quasi all'ebollizione. Mescolare continuamente la crema a fiamma moderata affinché non si rapprende. Stendere la sfoglia alta un millimetro. Ritagliare dei quadrati di 5 cm di lato, porvi al centro la crema e richiudere formando un triangolo, sigillare con cura i bordi e realizzare un tortello. Friggere in olio bollente di semi di arachidi. Spolverare con zucchero a velo.