

Tortelli fritti alla crema

di Cristina Orlandi

cottura
30 min
pronto in
60 min

Un'idea gustosa per grandi e piccini che renderà il vostro Carnevale ancora più goloso.
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, 500 g 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 finché 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.