

# 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.