

Pesche dolci...per prolungare la gioia dell'estate



Quanto mi piacciono le pesche!

Gialle, bianche, piccole o grandi, sode o mature, le pesche sono uno dei miei frutti preferiti.

Peccato che la stagione sia ormai agli sgoccioli e allora, perchè non consolarsi con queste "pesche" di pasta simil-frolla piene piene di crema pasticcera al limone?

La ricetta viene sempre dal quaderno degli appunti della mamma col suo bel carico di ricordi.

Da piccola l'aiutavo a fare le palline dei biscotti e ovviamente mi indispettivo un po' perchè le mie non erano così perfette come le sue; poi si passava alla divisione dei compiti: lei "scavava" i biscotti e io li riempivo di crema, a lei spettava il tuffo nel liquore e a me il rotolamento nello zucchero...bei pomeriggi passati insieme!

Ah già! In tutto questo anche mio padre aveva il suo bel ruolo!

A lui toccava (che sacrificio!!!!) spazzolare via i bricioloni dei biscotti nel latte la mattina a colazione e puntualmente, una volta finite, chiedeva "quend'è che le rifate...le pesche?!?!?!"

Pesche dolci

Print

Prep time

3 hours 30 mins

Cook time

30 mins

Total time

4 hours

Per circa 25 pesche

Author: Federica

Recipe type: Piccola pasticceria

Serves: 15

Ingredienti

- – per i biscotti
- 500 gr di farina 00
- 2 uova medie
- 125 gr di zucchero
- 125 gr di burro fuso
- 4 cucchiaini di olio leggero
- $\frac{1}{2}$ tazzina da caffè di latte
- 1 limone non trattato
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- – per il ripieno
- 8 tuorli di crema pasticcera aromatizzata al limone
- – inoltre
- alchermes
- maraschino
- zucchero semolato fine
- pirottini di carta

Procedimento

1. Preparare i biscotti con gli ingredienti indicati per la “simil-frolla”.
2. In una ciotola montare le uova con lo zucchero, fino a che saranno belle gonfie.
3. Aggiungere un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone, il burro fuso freddo e l’olio (si può anche sostituire il burro con 125 gr totali di olio), e il lievito sciolto nel latte.
4. Una volta amalgamato bene il tutto, aggiungere la farina setacciata e lavorare rapidamente, quanto basta ad ottenere un impasto omogeneo piuttosto morbido.
5. Avvolgere la pasta nella pellicola e lasciarla riposare almeno un’oretta in frigo.
6. Trascorso il riposo, formare con la pasta delle palline

delle dimensioni di una grossa noce, schiacciarle appena col palmo della mano ed allinearle sulla placca del forno.

7. Far cuocere i biscotti a 180°C per circa 15 minuti (non devono colorire, tranne la parte che appoggia sulla teglia!), sfornare e lasciar raffreddare.
8. Quando i biscotti sono ben freddi (si possono preparare anche il giorno prima) scavarli dalla parte piatta con un coltellino a punta ben affilato, cercando di non romperli, in modo da ottenere la cavità per il ripieno (ovvio che...più si scava...più ripieno ci starà...più le pesche saranno golose!) e tenere da parte.
9. Preparare la crema pasticcera profumata al limone.
10. Preparare una tazza con alchermes e maraschino mescolati insieme (le proporzioni dipendono da quanto si vogliono "mature" le pesche; io di solito li mischio in parti uguali) e una coppetta con lo zucchero semolato.
11. Riempire i mezzi gusci di biscotti con la crema pasticcera, unirli a coppie, inzupparli velocemente nel liquore e rotolare subito nello zucchero.
12. Sistemare le pesche nei pirottini di carta e lasciarle riposare per qualche ora in frigo prima di servire.



Con questa ricetta offro un piccolo contributo alla "Raccolta in rosa" di Sara e alle "Ricette in compagnia" di Castagna&Albicocca