

Biscotti_ripieni_di_crema_e_amarena

Ingredienti per l'impasto:

300 g farina Infibra cereali e semi con curcuma, zenzero e semi di papavero
120 g burro
80 g zucchero
3 tuorli
qualche cucchiaino di latte

Ingredienti per la crema:

5 dl latte
½ limone (scorza)
70 g zucchero semolato
zucchero a velo
20 g burro
amarene sciroppate
4 tuorli
60 g farina bianca 00

Versare a fontana la farina setacciata e lavoratela con il burro tagliato a pezzetti, nel momento in cui l'impasto diventa granuloso, aggiungete lo zucchero e anche i tuorli.

Lavorate velocemente l'impasto aggiungendo qualche cucchiaino di latte nel caso in cui sia necessario; quindi formate una palla e avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti in frigo. Nel frattempo portate a ebollizione il latte con la scorza di limone.

Poi montate i tuorli con lo zucchero, uniteli alla farina e allungate con il latte bollente; infine trasferite la crema sul fuoco e mescolatela fino a farla addensare. Spegnete e fate raffreddare la crema.

A questo punto riprendete la pasta, stendetela con un mattarello e foderate degli stampini precedentemente imburrati. Farcite i dolci con la crema e con amarene sciroppate poi con un dischetto di pasta coprite il tutto.

Sigillate bene i bordi e, dopo averli bucherellati sulla superficie con uno stuzzicadenti, infornate gli stampini a 190° per 25 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare e successivamente ricoprite la superficie con una spolverata di zucchero a velo.