



Peschine romagnole

- Per preparare la crema, bollire il latte, tenendone un po' da parte. Montare il tuorlo delle uova con lo zucchero, per ottenere una crema spumosa. Aggiungere scorza di limone e farina setacciata, montando ulteriormente. Versare sulla crema il latte freddo, seguito da quello bollente, riscaldare poi il tutto fino a ebollizione, mescolando sempre. Al termine, aggiungere il cacao e amalgamare bene con la frusta, facendo in seguito raffreddare.
- Per i biscotti, occorre servirsi di lievito e bicarbonato per setacciare la farina, versandola poi nel tagliere. Al centro del tagliere fai spazio per la scorza di limone, il burro a pezzi, lo zucchero e le uova. Impastare velocemente, e aggiungere del latte se il risultato è troppo duro. Ricoprire in seguito l'impasto con una ciotola e lasciar riposare per 10 minuti. Dopo aver acceso il forno a 180°, forma con l'impasto delle mezze sfere di 14 grammi circa che vadano ad occupare una teglia coperta con carta da forno. Una volta infornato il tutto e atteso per 15 minuti, far raffreddare i biscotti in una griglia.
- Per le peschine infine, prendi i biscotti a semi-sfera e spalmali con crema di cacao, poi immergili prima in una tazza di rosolio, poi in un piatto di zucchero.

Ecco la versione di Paola Paola:



Ingredienti:

- 500 gr di farina 00,
- 60 gr di burro morbido,
- 70 gr di zucchero,
- 1 uovo,
- 1 pizzico di sale,
- 15 gr di lievito di birra,
- 220 ml di latte,
- 1 bustina di vanillina.

Versare nella ciotola della planetaria tutti gli ingredienti aggiungere il latte tiepido ne quale avrete sciolto lo zucchero e il lievito; impastare per una decina di minuti. Versare sulla spianatoia infarinata e formare tante palline di 15 grammi, disporle abbastanza distanziate su una teglia ricoperta con carta forno e lasciare lievitare coperte con pellicola per circa un'ora. Cuocere a 180 gradi per circa 15 minuti devono essere appena dorate; scavare la base con un cucchiaino o con un dito ancora calde .Immergere le mezze pesche in uno sciroppo fatto con acqua , zucchero alchermes e qualche goccia di colorante alimentare rosso, passarle quindi nello zucchero semolato e farcire con crema ,unire le due meta.

[Read More](#)
