

# Pasticciotti Leccesi

Autore: Nicolò

Difficoltà: 🍪🍪🍪🍪🍪

Tempo di preparazione: 40' + 35' cottura

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Farina 00 (per la frolla)	500 g
Tuorli	4
Zucchero a velo	200 g
Burro	250 g
Baccello di vaniglia	1
Farina 00 (per il ripieno)	50 g
Tuorli	6
Zucchero	150 g
Latte	500 ml
Amarene sciroppate	q.b.
Baccello di vaniglia	1
Tuorli (per spennellare)	1
Panna fresca liquida	3 cucchiaini

Step 1: Per realizzare i pasticciotti, iniziate preparando la crema pasticcera: fate scaldare il latte a fuoco basso con la bacca di vaniglia aperta. Intanto sbattete bene i tuorli con lo zucchero e unite la farina setacciata, quindi aggiungete questo composto al latte e mescolate sempre a fuoco basso con una frusta. Fate addensare la crema e fatela raffreddare in frigorifero con un foglio di pellicola a contatto.

Step 2: Preparate intanto la pasta frolla seguendo le indicazioni che trovate qui: mettete la farina ed il burro freddo nel mixer e frullate per ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso, che trasferirete su una spianatoia. Aggiungete lo zucchero, i semi del baccello di vaniglia e i tuorli e impastate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico. Avvolgete la frolla nella pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Step 3: Trascorso il tempo di riposo della frolla, stendetela su di una spianatoia infarinata, con l'aiuto di un matterello, in modo che abbia uno spessore di circa mezzo cm. Foderate tutti gli stampini, già imburattati e infarinati con la frolla.

Step 4: Inserite all'interno di ogni stampino 2 cucchiaini di crema e se la gradite un'amarena. Ricoprite la formina con la pasta frolla avanzata e tagliate la pasta eccedente in modo che i bordi siano ben squadriati.

Step 5: Sbattete un tuorlo in un paio di cucchiaini di latte o panna e spennellate la superficie dei pasticcetti. Sistemate gli stampini su di una leccarda e infornateli in forno già caldo a 180° per 30-35 minuti. Quando i pasticcetti saranno ben dorati sfornateli, fateli raffreddare e gustateli ancora caldi.