



TORTA PINGUI' TRAVESTITA DA ARLECCHINO

1. TORTA ALLA PANNA

(può diventare al cacao con l'aggiunta del cacao amaro)

200 gr. di zucchero

3 uova

250 gr. di panna fresca

250 gr. di farina 00

1 bustina di lievito

(2 cucchiaini colmi di cacao amaro)

Amalgamare tutti gli ingredienti con la solita procedura: montare lo zucchero e le uova e così via inserendo prima gli ingredienti fluidi, poi solidi e per ultimo il lievito.

2. FARCITURA

125 gr. Di panna montata fresca + 1 cucchiaino di zucchero semolato

3. GLASSA (coprire con smarties)

Cioccolato fondente sciolto sulla fiamma dolce con l'aggiunta di poca acqua (a piacere zucchero e una punta di maizena)

Una volta fredda, farcire la torta con la panna, ricoprirla con la glassa sulla quale andranno aggiunte tante smarties colorate.

Si conserva in frigorifero



BOMBOLONI SALATI

500 gr. di patate lesse

500 gr. di farina 00

1 cubetto d lievito di birra

2 uova

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 cucchiaini di sale

Impastare bene con l'aiuto di acqua calda (quanto basta) dove scioglierete bene anche il lievito.

Stendere subito una sfoglia alta circa come la piadina romagnola.

Tagliare dei cerchi da 8 cm. Di diametro e farcire con:

200 gr. Di prosciutto cotto

200 gr. Di provola

Oppure, come abbiamo fatto noi, con prosciutto cotto e fontina con mozzarella.

Lasciare lievitare il bombolone 1 ora a temperatura ambiente, poi cucinare 20 minuti circa a 180°.

Buon appetito

