

Candele di frolla alla crema

Scritto da Administrator

Sabato 16 Dicembre 2017 20:29 - Ultimo aggiornamento Sabato 16 Dicembre 2017 20:33



Una ricetta simpatica per le prossime feste. Potete creare un bel centrotavola bello da vedere e buonissimo da mangiare con cui stupire i vostri ospiti!

Candele di frolla alla crema

Scritto da Administrator

Sabato 16 Dicembre 2017 20:29 - Ultimo aggiornamento Sabato 16 Dicembre 2017 20:33

Ingredienti per 4 persone

2 rotoli di pasta frolla già pronta stesa rettangolare

70 g di granella di nocciole

Per la crema pasticcera :

500 ml di latte, una bacca di vaniglia, 80 gr di tuorli, 40 gr amido di mais, 120 g di zucchero

Per le fiamme di caramello:

80 g di zucchero, qualche goccia di succo di limone, 1 cucchiaino di acqua

Per realizzare le candele potete fare la pasta frolla voi stessi oppure, se volete velocizzare i tempi di preparazione utilizzate quella già pronta. Tagliate dei rettangoli di diverse altezze e avvolgeteli intorno ai cilindri di metallo tipo quelli per fare i cannoli leggermente imburattati.

Fateli poi rotolare nella granella di nocciole pressando leggermente. Realizzate anche dei cerchietti per il fondo delle candele.

Infornate le candele di frolla in una teglia, a forno già caldo a 180°C, fino a doratura, circa 15/20 minuti.

Candele di frolla alla crema

Scritto da Administrator

Sabato 16 Dicembre 2017 20:29 - Ultimo aggiornamento Sabato 16 Dicembre 2017 20:33

Fate raffreddare e sfilateli delicatamente dai cilindri.

Preparate la crema pasticcera: sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, aggiungete a filo il latte fatto precedentemente scaldare con i semini della bacca di vaniglia continuando a mescolare su fiamma moderata e fate addensare. Lasciatela raffreddare ricoprendo con la pellicola a contatto della crema.

Per le fiamme di caramello preparate per prima cosa una teglia foderandola con un foglio di carta da forno e disponete alcuni stuzzicadenti pari al numero delle candele che avete preparato.

Sciogliete in un tegamino lo zucchero con l'acqua ed il limone, tenendo la fiamma bassa senza mescolare, ma roteando delicatamente il pentolino.

Quando inizierà a caramellarsi, toglietelo dal fuoco e con un cucchiaino versate il caramello sopra ad ogni stuzzicadenti, cercando di dare la forma di una fiamma. Lasciate indurire.

Con una sac à poche riempite le candele di frolla con la crema pasticcera, infilate le fiamme di caramello e mettetele su un piatto da portata .

Buon appetito!