Ricetta: **Pesche allâ€™alchermes**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le finte pesche all?alchermes sono dei dolcetti costituiti da due semisfere di pasta biscotto unite da crema al cioccolato, crema pasticcera, marmellata o nutella come in questo caso. Le peschine dolci dopo essere state farcite, vengono immerse nel liquore alchermes e fatte rotolare nello zucchero semolato per ottenere l'aspetto simile a quello della buccia di una pesca. Avrei dovuto completare l'opera guarnendo ogni pesca all'alchermes con una fogliolina verde di zucchero o marzapane ma, incredibile a credersi, tutti i negozi di articoli per dolci vicino casa mia ne erano sforniti, sarà per la prossima volta ;) Questo è il dolce che dedico a tutte le mamme, quelle che già hanno un bimbo e conoscono l'amore puro e incondizionato come Ingrid,Simona,Rosita, Patty, Minnie, Annamaria,sammy, quelle che lo portano in grembo e immaginano come sarà il loro piccolino come danielina ,rosj,apina,marianna,nicole,ma soprattutto i miei auguri di oggi sono per chi si sente già mamma pur non riuscendo ancora ad avere il proprio bambino, a loro il mio augurio più grande affinchè possano presto realizzare il proprio sogno. Buon venerdì amiche mie e un augurio speciale anche a me per la mia prima festa della mamma :D

Ingredienti per 30 peschine:
500 gr di farina
120 gr di burro
180 gr di zucchero
3 uova
3 cucchiai di latte
1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito per dolci
150 gr di nutella
100 ml di liquore alchermes
zucchero semolato

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 45 min
Procedimento per preparare le finte pesche all'alchermes

Disponete in un'ampia ciotola la farina, lo zucchero,il lievito e la vanillina, con al centro il burro tagliato a tocchetti, le uova e la buccia di limone grattugiata.

Iniziare ad impastare partendo dal centro e incorporando man mano tutta la farina.
Aggiungere tanto atte fino ad ottenere un impasto piuttosto morbido (io ne ho messi 3 cucchiai ed e' bastato)

;

Infarinatevi le mani e prelevate, un po' di impasto con il quale formerete delle palline grandi come una noce

Adagiate man mano tutte le palline su di una teglia foderata con carta forno, distanziandole l?una dall'altra.

Infornate le palline ottenute in forno già caldo a 180° e cuocete per circa 15-20 minuti.

Quando le semisfere saranno cotte, premete leggermente la loro base con il pollice ottenendo un piccolo solco e spalmate un cucchiaino di nutella

Coprite con un'altra semisfera e fate aderire il tutto

In una ciotolina versate l?alchermes mentre in un piattino mettete dello zucchero Immergete ed estraete velocemente le pesche dentro all?alchermes

fatele sgocciolare quindi passatele nello zucchero e poggiatele nei pirottini.

Ponete le peschine dolci su un piatto da portata e mettetele in frigorifero per un'ora

Servite quindi le peschine dolci all'alchermes

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO