



Kit Dolcetti - Cronuts

INGREDIENTI

Per l'impasto:

300 g farina manitoba
1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
25 g zucchero
20 g sciroppo d'acero
1 busta di **Vanillina PANEANGELI**
1 uovo
un pizzico di sale
175-200 ml latte tiepido (37-40°C)
50 g farina bianca
175 g burro.

Per friggere:

olio di semi di arachidi

Per farcire:

250 ml latte
3 tuorli d'uovo
100 g zucchero
mezza fialetta di **Aroma limone PANEANGELI**
1 pizzico di sale
20 g **Amido di mais PANEANGELI**.

Per decorare:

125 g **Zucchero al velo PANEANGELI**
2 cucchiaini di acqua

Colori per Dolci PANEANGELI

Codette arcobaleno PANEANGELI.

PREPARAZIONE:

- Setacciare i 300 g di farina manitoba in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**.
- Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sciroppo d'acero, vanillina, uovo e sale.
- Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido.
- Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.
- Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.
- Lavorare il burro con i 50g di farina bianca, formare un panetto quadrato (20 x 20 cm) e porre in frigorifero per 30 minuti.



- Con l'aiuto di un matterello stendere il primo impasto lievitato sul piano del tavolo infarinato, formando un quadrato (30 x 30 cm), porre nel centro il panetto di burro e farina e ricoprirlo completamente con l'impasto evitando sovrapposizioni.
- Con un matterello stendere la pasta in un rettangolo e chiuderlo a portafoglio ottenendo 3 strati.
- Ristendere la pasta con il mattarello e richiuderla nuovamente a 3.
- Coprirla con un foglio di pellicola trasparente e porla in frigorifero per 30 minuti.
- Riprendere la pasta dal frigorifero e ripetere l'intera operazione precedente (stesura e chiusura della pasta a 3 strati per 2 volte).
- Coprirla con un foglio di pellicola trasparente e riporla in frigorifero per 30 minuti.
- Con il matterello stendere l'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia rettangolare spessa 2 cm circa.
- Con uno stampino rotondo (Ø 7,5 cm) infarinato ritagliare dei dischetti e, con uno stampino più piccolo (Ø 3 cm circa), praticare un foro centrale in ogni dischetto.
- Rimpastare i ritagli e ripetere l'operazione fino ad ottenere 14-15 cronuts.
- Porre a lievitare nuovamente a temperatura ambiente, coperti con pellicola trasparente per 30 minuti.
- Friggere i cronuts in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura, girarli in modo che diventino gonfi e dorati da entrambe le parti, quindi toglierli dall'olio, lasciarli intiepidire su carta assorbente.
- Per la crema, portare ad ebollizione il latte.
- In una terrina sbattere i tuorli d'uovo con 50 g di zucchero fino ad ottenere una massa cremosa. Unire quindi l'aroma limone, sale e amido.
- Aggiungere al latte la crema ottenuta, mescolare bene, rimettere sul fuoco e far bollire per 2 minuti, sempre mescolando con una frusta o un cucchiaino di legno.
- Lasciare raffreddare la crema (si consiglia di mescolarla ogni tanto per evitare che si formi una pellicina).
- Passare il bordo dei Cronuts raffreddati nello zucchero rimasto, tagliarli a metà, farcirli con la crema raffreddata e ricomporli.
- Preparare la glassa, stemperando lo zucchero al velo con 2 cucchiaini di acqua, e colorandola a piacere con i coloranti.
- Versare la glassa colorata in un conetto di carta da forno e distribuirla sui cronuts, terminare la decorazione con le codette prima che la glassa solidifichi.