



Kit Pasticcini fantasia

INGREDIENTI

Per l'impasto:

250 ml acqua
85 g burro
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di zucchero
150 g farina
4 uova

Per farcire e decorare:

250 g **Zucchero al velo**

PANEANGELI

4 cucchiaini di acqua

3 buste di **Preparato per Crema pasticcera PANEANGELI**

750 ml latte

Colori per dolci giallo, rosso e blu PANEANGELI

Codette Arcobaleno PANEANGELI

Fantasie di Zucchero PANEANGELI



Preparazione:

- In un pentolino dai bordi alti versate l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero. Ponete sul fuoco e mescolate leggermente con una frusta.
- Raggiunto il bollore, aggiungete tutta insieme la farina setacciata. Continuate a lavorare l'impasto con un cucchiaio di legno fino a quando comincerà ad attaccarsi leggermente sul fondo. Togliete il pentolino dal fuoco e fate intiepidire.
- Sbattete le uova e incorporatele gradualmente al composto. Continuate a lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- Aiutandovi con un cucchiaio versate il composto in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta liscia. Foderate una teglia con la carta forno e stendete l'impasto ricavando dei bastoncini di circa 12 cm di lunghezza. Infornate a 200 °C per 20 minuti sul ripiano medio del forno. Una volta pronti, estraete i pasticcini dal forno e fateli raffreddare.
- Nel frattempo, preparate la crema pasticcera seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. La preparazione è davvero semplicissima poiché non richiede cottura. In una terrina dai bordi alti versate il latte a temperatura ambiente. Aggiungete gradualmente, mescolando con una frusta, il preparato. Sbattete gli ingredienti con una frusta a mano o con le fruste elettriche a media velocità per circa 2 minuti fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.
- Preparate anche le glasse colorate, mescolando lo zucchero al velo, l'acqua e i colori per dolci. Utilizzando i colori rosso, blu e giallo, potrete creare varie sfumature e tonalità. Per dosare i colori, seguite le indicazioni riportate all'interno della confezione.
- Farcite i pasticcini a temperatura ambiente con la crema pasticcera e ricopritene la superficie utilizzando le glasse colorate.
- Decorate a piacere con le fantasie di zucchero e le codette arcobaleno.
- Servite i pasticcini decorati a temperatura ambiente.