

DOLCI E DESSERT

Pastine all'arancia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Marmellata di arance	150 g
Panna da montare	50 g
Zucchero semolato	45 g
Farina bianca 00	40 g
Fecola di patate	30 g
Zucchero a velo	30 g
Uova grandi	2
Scorza d'arancia candita	poca
Cremortartaro	1 pizzico
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 24 pastine. Rivestite con un foglio di carta oleata una larga placca da forno.
- 2 Montate in neve ben soda gli albumi, unendo un pizzico di sale; quando saranno ben montati aggiungete lo zucchero e un pizzico di cremortartaro, continuando a sbattere sino ad avere ottenuto un composto sodo, sul tipo di quello delle meringhe.
- 3 In un'altra ciotola sbattete i tuorli, aggiungendo poi, a poco per volta, la massa degli albumi mescolando tutto con delicatezza; incorporatevi quindi la farina e la fecola mescolate e fatte cadere a pioggia da un setaccio.
- 4 Versate il composto in una tasca di tela munita di bocchetta rotonda liscia e deponete sulla placca preparata 48 ciuffetti della grossezza di una bella noce; passateli in forno già caldo a 190 gradi e dopo circa 10 minuti di cottura, quando le sfere di pasta saranno cotte internamente e dorate in superficie, staccatele dalla placca e mettetele a raffreddare sopra una gratella.
- 5 Spalmate allora 24 dolcetti con la marmellata di arance, posandovi poi sopra gli altri privi di marmellata: otterrete 24 pastine formate da due mezze sfere.

- 6 Così preparate collocate in altrettanti pirottini di carta. Montate la panna, mettetela in una piccola tasca di tela impermeabile munita di bocchetta spizzata e coprite con essa il punto d'unione delle due pastine; sopra la panna posate una corta listerella di scorza di arancia candita.
- 7 Spolverizzatele infine con lo zucchero a velo fatto scendere da un setaccino a maglia fine e servitele. Vanno consumate in giornata.