

DOLCI E DESSERT

Profiteroles mandorle e ciliegie

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

35 min

COTTURA

35 min

■ Ingredienti per 8 persone

Kirsch	1 cucchiaio
Maizena	1 cucchiaio
Ciliegie sciroppate	1 confezione
Panna montata	20 cl
Zucchero a velo	2 cucchiari
Mandorle	30 g
Uova	2
Farina	60 g
Burro	50 g

■ Preparazione

- 1 Preriscaldate il forno a 200 gradi. In una casseruola, fate sciogliere il burro con 150 ml di acqua.
- 2 Portate a ebollizione, aggiungete la farina e sbattete energicamente finché la miscela comincerà a staccarsi dalle pareti della casseruola. Lasciate raffreddare.
- 3 Poco per volta, unite le uova sbattute alla miscela, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
- 4 Versate la pasta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 12 mm e distribuitela a palline sulla piastra da forno inumidita.
- 5 Cospargete le palline con le mandorle, tritate grossolanamente, e mettetele in forno per venti o venticinque minuti, finché saranno cresciute e ben dorate.
- 6 Toglietele dal forno. Incidete ciascuna pallina su un lato, per far uscire il vapore. Lasciatele raffreddare su una griglia di metallo. Nel frattempo preparate la farcia.
- 7 Setacciate lo zucchero a velo e unitelo alla panna montata. Versatela in una tasca da pasticciere e usatela per riempire i bignè raffreddati. Distribuite i profiteroles in sei piattini individuali.

- 8 Prepare la salsa: versate lo sciroppo delle ciliegie in una caraffa graduata e misuratene 200 ml. Trasferitelo in una casseruola e stemperatevi la maizena.
- 9 Fate bollire, mescolando costantemente, finché la miscela sarà ispessita. Poi unitevi le ciliegie e, se vi piace, il kirsch. Al momento di servire spolverizzate i profiteroles con zucchero a velo. Serviteli accompagnandoli con la salsa di ciliegie calda.