

SCRIGNO LIGHT

Personalmente io credo che questo dolce rappresenti un po' la situazione che ognuno di noi stà vivendo in questo momento per colpa del virus.

Si potrebbe fare un paragone: questo periodo è la parte esterna del dolce, oscura, dura e con una nota di amaro in bocca. Mentre il ripieno è la speranza di ognuno di noi di tornare alla vita di prima e di ricominciare a vivere quelle giornate dolci, illuminate da la luce gialla del sole e dalla morbidezza che smorzi improvvisamente la durezza del momento che stiamo vivendo.

RICETTA (per 12 "scrigni")

INGREDIENTI PER LA FROLLA LIGHT:

- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 84 ml olio di semi
- 50 g di zucchero
- 8 g cucchiaino lievito per dolci
- limone grattugiato
- 240 g farina
- 30 g di cacao amaro

INGREDIENTI PER LA CREMA INGLESE:

- 2 tuorli medi
- 200 ml di latte
- 60 g di zucchero
- Buccia di limone
- Scaglie di cannella

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa preparare la pasta frolla, rompere le due uova intere e il tuorlo in una planetaria con la frusta, aggiungere lo zucchero e cominciare a lavorare il composto a velocità media ed una volta che lo zucchero si è ben amalgamato alle uova aggiungere l'olio di semi "a filo" e la buccia di limone grattugiata.

Dopo che tutti gli ingredienti si sono ben amalgamati si sostituisce la frusta con la foglia e si aggiungono le polveri (farina, lievito, cacao). Far amalgamare bene le due parti e una volta ottenuto un composto omogeneo toglierlo dalla planetaria, avvolgerlo nella pellicola alimentare e lasciarlo riposare l'impasto un'ora in frigorifero.

Mentre la pasta frolla riposa preparare la crema inglese mettendo prima di tutto il latte (1) e a scaldare con all'interno gli aromi, nel frattempo lavorare i tuorli con lo zucchero in una bastardella facendo attenzione che non si montino (2) .

Una volta che il latte si è scaldato versarlo, poco alla volta, sul composto di uova e zucchero e cuocerlo a bagno-maria (3) lavorandolo con una frusta finché non raggiunge la temperatura di 82/84 C°.

Infine trasferire la crema in una bastardella, coprire con la pellicola e mettere in abbattitore per circa 5 minuti.

Togliere la pasta frolla dal frigorifero e stenderla creando dei dischi per ricoprire gli stampi precedentemente imburrati e infarinati (4) . Dopo aver creato la base versare all'interno tre cucchiaini di crema ed in fine ricoprire tutti gli "scrigni" con altri dischi di frolla e cuocere in forno statico a 170 C° per 25/30 minuti.

Una volta pronti lasciarli raffreddare e dopo di che servire come monoporzione (5).

