



Caramelle di pasta sfoglia farcite di crema e pesche

La pasta sfoglia si presta a mille preparazioni sia salate che dolci. Sicuramente il binomio sfoglia-crema pasticcera è vincente, ma unito al gusto leggermente brusco della pesca è veramente insuperabile.

Ingredienti

300 g	Latte
100 g	Zucchero
n° 2	Pesche mature (se fuori stagione potete utilizzare quelle sciroppate)
n° 2	Cucchiaini di maizena
n° 1	Confezione di pasta sfoglia surgelata
n° 1	Uovo
n° 1	Scorza di limone non trattato per la crema pasticcera
q.b.	Zucchero a velo.

Preparazione

1. Lasciare scongelare in frigo la pasta sfoglia; una volta pronta stendere i due dischi e aiutandosi con un coltello dividerli ciascuno in quattro parti.
2. Sbucciare le pesche, privarle del nocciolo e tagliarle in 4 spicchi.
3. Preparare la crema pasticcera e lasciarla raffreddare.
4. Ora farcire i rettangoli di pasta sfoglia con un cucchiaino di crema e uno spicchio di pesca, dando alla pasta una forma a caramella.
5. Mettere in forno preriscaldato a 180 °C fino a cottura della pasta sfoglia.
6. Spolverare di zucchero a velo e gustare tiepidi.



