

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cardinali

.....muffins che sembrano....cappelli di cardinali!!!



Difficoltà
media



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Zucchero - 300 g
- uova intere - 4
- farina per dolci - 400 g
- latte - 2 tazzine da caffè
- olio di semi - 2 tazzine da caffè
- lievito - 1 bustina
- limone - 1 freschissimo
- un pizzico di sale
- Per la crema:
- latte - 500 ml
- tuorli - 3
- zucchero - 4 cucchiari
- amido o farina - 2 cucchiari colmi
- buccia di un limone
- un pizzicchino di sale
- Per la bagna:
- alchermes - 1 bicchiere
- limoncello - 1 bicchiere

Preparazione

Questi dolcetti, così colorati sono i nostri muffins!!!! Di solito si usa l'alchermes e la crema, ma a me piacciono anche con il limoncello!!!! Nella ciotola del frullatore mettete le uova intere e lo zucchero e frullate fino ad avere una crema soffice. Aggiungete l'olio, il latte e poi la farina e il lievito setacciati. Grattugiate la buccia e versatela assieme al succo di mezzo limone nella ciotola. Impastate il composto e versatelo a cucchiariate nei pirottini di carta riempiendoli per circa tre quarti! Mettete in forno a 180° per circa 20 minuti, devono essere dorati. Fate la prova stecchino. Nel frattempo che cuociono fate la crema pasticcera. Frullate i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido e infine il latte caldo con la buccia del limone in un unico pezzo. Fate cuocere fino ad addensare. Appena i cardinali sono freddi, fate un taglio rotondo al centro di ognuno e versate un po' di liquore allungato con acqua. (dipende da quanto liquore volete. Io faccio metà e metà !) Sopra il liquore mettete una bella cucchiata di crema pasticcera e poi richiudete con il pezzo che avevate prelevato. Ma rimettetelo al rovescio. Deve dare l'idea del pon pon !!!!! Versate un po' di liquore per colorare di rosso! Se non amate l'alchermes usate il limoncello o un altro liquore a piacere! Però è l'alchermes è il

liquore più adatto!! Un bel po' di zucchero a velo sopra ed ecco pronti!!! Con quest'impasto avrete circa 25 cardinali!!!!
Il giorno dopo sono ancora più buoni !!!! Mettete in frigo.

