



*Golosi momenti
pasquali*





Uovo goloso

Ingredienti:

Per l'impasto: 7 uova • 150 g Marzapane PANEANGELI a pezzetti • 150 g zucchero • 150 g farina bianca • 150 g cioccolato fondente tritato • ½ bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

Per farcire e decorare: 1 cucchiaino di zucchero • 75 ml acqua • 1 cucchiaino di cognac • 2 buste di Preparato per Crema pasticcera PANEANGELI • 500 ml latte • 30 g mandorle affettate e tostate • 1 busta di Glassa al cacao PANEANGELI • 100 g Marzapane PANEANGELI • 20 g Zucchero al velo PANEANGELI • Fiorellini di zucchero PANEANGELI.

Sbattere in una terrina i tuorli (serbando le chiare) e il marzapane per 4-5 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo gradatamente lo zucchero, metterle sopra il composto e setacciarvi sopra la farina, aggiungere il cioccolato e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare il tutto delicatamente. Preparare sul piano del tavolo 5 fogli di carta da forno. Su ciascun foglio disegnare un uovo (32x25 cm) e distribuirvi 1/5 dell'impasto senza uscire dal disegno. Trasferire un foglio sulla lastra del forno e cuocere per 5-7 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte alta, 190°C). Ripetere l'operazione per gli altri 4 fogli. Sciogliere lo zucchero nell'acqua ed aggiungere il cognac. Preparare la crema pasticcera come indicato sulla confezione. Disporre un primo strato di dolce su un piatto da portata, inzupparlo leggermente e spalmarvi 1/4 di crema, sovrapporre il secondo strato inzuppato e spalmare 1/4 di crema. Ripetere l'operazione per il terzo e il quarto strato di dolce (serbare 3 cucchiaini di crema per la decorazione). Disporre sul dolce l'ultimo strato non inzuppato, con la parte liscia rivolta verso l'alto. Far riposare in frigorifero per 30 minuti. Rifilare i lati del dolce per sagomare l'uovo e ricoprirli con la crema serbata e le mandorle tostate. Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione e glassare la superficie dell'uovo. Incorporare al marzapane lo zucchero al velo e stenderlo con un matterello in una sfoglia (5x32 cm). Ritagliarvi 3 strisce (1,5x32 cm) e disporle in modo da formare nastro e fiocco. Con la striscia rimanente formare i riccioli del fiocco. Decorare infine con i fiori di zucchero.

Ciambella di Pasqua

Ingredienti:

Per l'impasto: 3 uova • 2 tuorli • 200 g zucchero • 180 g yogurt bianco intero • 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** • 1 pizzico di sale • 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** • 200 g farina bianca • 75 g **Frumina PANEANGELI** • 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** • 75 ml olio di semi • 25 ml sciroppo di albicocche • 125 g albicocche sciropate tagliate a pezzi • 25 g pistacchi tritati grossolanamente.

Per decorare: 200 g **Zucchero al velo PANEANGELI** • 30 g yogurt bianco intero • 1 cucchiaino e mezzo di limoncello • qualche ovetto di zucchero.

Sbattere in una terrina uova, tuorli e zucchero per 2-3 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa.

Aggiungere gradatamente yogurt, vanillina, sale e aroma. Unire a cucchiainate la farina setacciata con la Frumina, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato ed aggiungere a piccole dosi l'olio. Incorporare sciroppo, albicocche e pistacchi. Mettere l'impasto in uno stampo a ciambella (diametro 26 cm) imburato ed infarinato e cuocere per 35-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

Preparare la glassa, stemperando lo zucchero al velo setacciato con yogurt e limoncello, e distribuirla sulla ciambella raffreddata.

Prima che la glassa si solidifichi decorare con gli ovetti di zucchero.



Pizza ghiotta

Ingredienti:

Per l'impasto: 500 g farina bianca • 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 10 g zucchero • 2 cucchiaini di sale • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 300 ml acqua tiepida (37-40°C) • 200 g formaggio pecorino a dadini • 30 g pecorino grattugiato • 200 g prosciutto crudo a dadini • 100 g pancetta dolce a dadini • 100 g salsiccia cruda spellata.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale e olio.

Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un pò per volta l'acqua tiepida. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Incorporare all'impasto il pecorino a dadini e grattugiato, prosciutto, pancetta e salsiccia. Rimettere l'impasto in una terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (50 minuti circa).

Dividere l'impasto ben lievitato in due panetti uguali, stenderli a mano e trasferirli su 2 teglie per pizza (diametro 30 cm) unte con 2 cucchiaini di olio.

Cuocere le pizze per circa 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, a gas: parte alta, 200°C, ventilato: 190°C) finché la superficie non risulta ben dorata.

