



Genovesi - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

biscotto ripieno - panzerotto - crema gialla - Palermo - Sicilia - crema pasticcera

GENOVESE

Per la pasta frolla:

1 kg. di farina "00"
350 g. di strutto o margarina o burro
350 g. di zucchero
3 uova intere + latte = 200g.
4 g. di ammoniaca
un pizzico di vaniglia

Mischiare zucchero, strutto, uova + latte ed aggiungere la farina, impastare velocemente e lasciare riposare in frigo per 30/40 minuti. Spianare la sfoglia fino ad uno spessore di circa ½ cm. e tagliare dei tondi con la rotella; mettere la crema gialla e richiudere. Infornare fino a quando risulteranno dorate. Appena fredde cospargere di zucchero a velo.

Per la crema gialla o pasticcera:

1/2 lt. di latte
3 cucchiaini di zucchero (160g.)
50 g. di amido (o 70 g. di farina)
3/4 tuorli d'uovo
1 bustina di vaniglia (meglio la stecca)
buccia d'arancia grattugiata.

Miscelare le polveri ed i tuorli in modo che non si formino grumi. Mettere sul fuoco aggiungendo il latte e rimescolare finché non si raddensa.

Questa è la genovese prima del forno



Questo è l'interno di una genovese con crema di ricotta, le altre le ho fatte con crema pasticcera

