



Is pastissus - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Is pastissus - pasticcini tipici sardi - Sardegna - piccole delizie

Ricetta postata da Rosaria ed eseguita da me, con qualche arrangiamento dovuto alla mia inesperienza....

Per la pasta:
250g di farina
100g di strutto
1 cucchiaio di zucchero

Per il ripieno:

225g di mandorle
250g di zucchero
4 uova
1 arancia

Per la glassa
80g di zucchero a velo
1 albume

Procedimento:

- 1) Pelare e tritare le mandorle
- 2) grattugiare la buccia d'arancia
- 3) Impastare la farina con lo strutto, lo zucchero e un po' d'acqua fino ad ottenere un impasto morbido e compatto
- 4) dividere l'impasto in pezzi e tirare sfoglie sottili con cui foderare gli stampini unti intridendo carta cucina in burro sciolto
- 5) in una terrina lavorare a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso simile a quello del pds, unire le mandorle tritate e la scorza d'arancia
- 6) distribuire il composto negli stampini foderati con la sfoglia e togliere quella in eccesso. mettere in forno a 180°C x 15 minuti circa (ho usato il ventilato)
- 7) Intanto preparare la glassa: montare a neve l'albume, aggiungere lo zucchero e fare scaldare a bagnomaria, mescolando delicatamente fino a quando non si scioglie lo zucchero
- 8) Sfornare e sformare, spennellare i dolci con abbondante glassa ed eventualmente fare le decorazioni....quella più veloce è con i confettini colorati. Rimettere per qualche minuto ad asciugare nel forno tiepido







NOTE: dovevo fare più pasta, come mi aveva suggerito Rosaria ho usato uno stampo di silicone con 9 forme a barchetta e mi sono dimentica di mettere un poco di acqua nell'impasto della pasta!!!! (ecco perchè mi si sbriciolava!!!!)

Non ho steso con il mattarello, ma ho usato le mani per far aderire a mo di sfoglia la pasta nelle forme.

Per quanto riguarda la glassa: è straordinaria fatta così..diciamo a caldo, si deve spenellarla subito che asciuga rapidamente e passare poi tutti i dolci spenellati nel forno caldo ma spento è una genialata! si asciuga subitissimo e si può decorare immediatamente.

Per decorare ho fatto un ghiaccia normale, albume e zucchero a velo, anzi mezzo albume e zucchero a velo tanto quanto me ne è servito per raggiungere una consistenza sodissima.

Sembra complicato il tutto, ma non lo è affatto e il risultato è una goduria!!!!

[Vai alla discussione sul forum](#)