



Tazzine dolci - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

succo d'arancia - vanillina - frumina - fragole - panna

x l'impasto :2 uova-80gr.di zucchero-1 bustina di vanillina pane angeli-1 pz di sale-25gr.di frumina-mezza bustina(2 cucchiaini)di lievito pane angeli-50 ml.olio di semi .
x farcire e decorare:500gr. di fragole-100gr.dolceneve paneangeli-200ml.latte freddo di frigo-75ml.succo d'arancia-
sbattere i tuorli a schiuma (serbando le chiare)con due cucchiaini di acqua bollente,e aggiungervi i 50gr.di zucch.vanillina,sale e sbattere fino a diventare cremoso.montare le chiare a neve dura ,e aggiungervi lo zucch.rimasto
mettere sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la frumina e x ultimo il lievito.con la frusta a mano ruotare la terrina e mescolare roteando la frusta dall'alto al basso x non smontareil tutto.e aggiungere l'olio a piccole dosi.foderare una lastra da forno di circa 30x 40 di mis.con carta forno,mettervi l'impasto e cuocere x 7-8 min.nella parte media del forno preriscaldato a 180/190gradi se elettrico ,160/170 gradi se ventilato,190/200gradi se a gas.
capovolgere il dolce su canovaccio cosparso con 3 cucchiaia di zucch.e staccare delicatamente. tagliare i bordi del dolce quelli corti di 1 cm.,e quelli lunghi di 2 cm.che serviranno x il decoro finale.arrotolate il dolce dal lato più lungo
aiutandosi col canovaccio e fare raffreddare.lavare , mondare e frullare 100gr. di fragole e unirvi il latte e con questo composto preparare la dolce neve come indicato sulla confezione-
lavare e mondare e tagliare a pezzetti 150 gr. di fragole srotolate il dolce bagnarlo col succo d'arancia ,spalmarvi 1 quarto della dolce neve ,distribuitevi le fragole a pezzettini e riarrotolarlo .tagliare il rotolo in 8 parti uguali,disporli sui piattini con la parte tagliata verso l'alto .ricoprire i lati con la dolce neve(serbandone 3 cucchiari x la decorazione)con una tasca da pasticciare con bocchetta a stella decorare la superficie con un ciuffetto di dolceneve.lavare e mondare e tagliare a fette le fragole rimastee decorare le tazzine.con la striscia di 2 cm. messa da parte fare i manici delle tazzine,facendo con un bicchiere di spumante capovolto i cerchi tagliandoli a mezzi dischetti e creare il manico delle tazzine dolci e incollarli con la stessa panna-
p.s. se volete rimanere in tema col caffè potete fare la crema al caffè bagnare col caffè la base decorare le tazzine coi chicchi di caffè dolci e panna.

