



Veneziane - [Visualizza sul sito](#)  
di Rosa

vanillina - limone - crema pasticcera

Veneziane.

(sembrano un incrocio fra una krapfen e un buondi)

ingr.x 13 veneziane:  
500gr. di farina bianca,  
1 busta di lievito di birra mf,  
50 gr. di zucchero,  
1 busta di vanillina,  
scorza grattugiata di un limone,  
2 uova,  
1 cucchiaino raso di sale,  
75gr.burro,  
225-250 latte tiepido(37/40c).

per farcire e spennellare:crema pasticcera, ,1 uovo , zucchero a granella -

Procedimento:

Setacciare la farina e mescolarla col lievito mastro fornaio,fare un buco al centro e versarvi lo zucchero,vanillina,scorza di limone uova sale e burro liquefatto .amalgamare tutto con una forchetta e aggiungervi a poco a poco il latte .

Lavorare l'impasto al solito sbattendolo forte e impastando x 10 min. circa.mettere l'impasto a lievitare coperto per 1 ora e 30 circa finche diventerà il doppio.

Dividere l'impasto in 13 palline e metterle su una teglia con carta forno e fare nuovamente lievitare x 20 min.-

Fare la crema pasticcera.

Appena finisce la seconda lievitazione spennellare con l'uovo sbattuto e mettere con una tasca da pasticciere liscia un terzo della crema sopra le veneziane e decorare con lo zucchero a granella, porre in forno caldo 180° x 15 min. circa-e quando li sfornate fateli raffreddare e riempire con la pasticcera al centro con una siringa proprio dove c'è la granella bucardole al centro.



da ricettario paneangeli.