


# Fagottini ai mirtilli

circa 12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

4 uova

80 g di zucchero

1 bustina di Finesse Scorza di limone  
grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

100 g di farina

**Ripieno:**1 busta di Crema Pasticciera Dr.  
Oetker

2.5 dl di latte

1.5 dl di panna

250 g di mirtilli

**1 Preliminari:**

Rivestire la teglia con la carta da forno. Stampino tondo (Ø 10 cm). Sac à poche con beccuccio a stella medio.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C****Aria calda: circa 180 °C****2 Pasta:**

Dividere le uova. Montare i tuorli con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Montare a neve ferma le chiare con il sale e il lievito. Aggiungere gradualmente la farina e le chiare d'uovo al composto di tuorli e incorporarle delicatamente utilizzando una spatola in silicone. Stendere uno strato d'impasto di ca. 1 cm di spessore sul foglio di carta da forno. Quindi cuocere per ca. 8 -10 minuti nel forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 200 °C****Aria calda: circa 180 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 8 - 10 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

Estrarre dal forno e posizionare il pan di Spagna su un altro foglio di carta da forno. Togliere quindi la carta da forno utilizzata per la cottura e, con l'aiuto dello stampino, ritagliare 12 dischi.

**3 Ripieno:**

Preparare la Crema Pasticciera seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Montare la panna a neve ferma e aggiungerla alla crema. Versare la crema nel sac à poche e distribuirlo su metà di ciascun disco di pan di Spagna. Guarnire con i mirtili e chiudere piegando leggermente a metà il pan di Spagna.

