

# Fiorellini dolci

circa 12 pezzi



medio

Fino a 35 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

250 g di farina  
0.5 bustine di Lievito secco Dr. Oetker  
0.5 c. da tè di sale  
20 g di zucchero  
1 dl di latte (100 ml)  
1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
1 uovox  
50 g di burro ammorbidito

**Ripieno:**

1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker  
2.5 dl di latte (250 ml)

**Decorazione:**

di zucchero a velo  
200 g di confettura

**1 Preparazione:**

Spruzzare lo stampo per muffin con lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preparare il sac à poche e uno stampino a forma di fiore (ca. Ø 10 cm).

**2 Impasto:**

Mescolare la farina con il lievito secco, il sale e lo zucchero. Aggiungere il latte, Finesse Vaniglia e l'uovo, quindi impastare il tutto per 5 minuti. Unire il burro tagliato a pezzi e continuare a impastare per ca. 10 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti).

Dopo ca. 30 minuti spostare l'impasto su un piano di lavoro infarinato, appiattirlo, ripiegarlo dai quattro lati e coprirlo nuovamente.

Stendere l'impasto a uno spessore di 2 mm, ritagliare dei fiori e inserirli con attenzione nello stampo per muffin. Lasciar riposare coperti per ca. 30 minuti.

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 200 °C**  
**Aria calda: 180 °C**

**3 Ripieno:**

Mescolare la crema pasticciera con il latte e versarne ca. 20 g in ogni fiorellino. Cuocere i fiorellini sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 10 minuti, quindi lasciare raffreddare per ca. 10 minuti. Togliere i fiorellini dallo stampo e farli raffreddare su una griglia.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

**4 Decorazione:**

Spolverizzare leggermente i fiorellini con lo zucchero al velo. Scaldare la confettura e usarla per ricoprire la crema alla vaniglia, aiutandosi con un cucchiaino o un sac à poche.

**Consiglio**

- Tagliare l'impasto avanzato in bastoncini, disporli sulla carta da forno e cuocerli. Servire gli stick così ottenuti con una crema, ad es. Crème Fix Vaniglia, come spuntino dolce.