



DESSERT

Pan de mejn con sambuco e crema

INGREDIENTI:

200 g di burro.

200 g di farina gialla macinata finissima e 100 g macinata grossa.

180 g di farina bianca 00.

300 g di zucchero semolato.

15 g di lievito di birra.

2 uova.

2 cucchiari di fiori di sambuco secchi.

Zucchero a velo.

Un pizzico di sale.

6 dl di latte fresco intero.

7 tuorli d'uovo.

PREPARAZIONE

Usando la frusta, sbattete i tuorli d'uovo con 120 g di zucchero semolato in una bastardella finché il composto non diventa chiaro. Aggiungete 30 g di farina bianca setacciata continuando a sbattere, poi unite 1/2 litro di latte tiepido. Assaggiate e aggiungete zucchero, se il composto non è abbastanza dolce. Passate la bastardella a bagnomaria e cuocete, sempre sbattendo con la frusta, finché la crema non si addensa. Togliete la bastardella dall'acqua a bollore e passatela in un recipiente con acqua e ghiaccio, continuando a sbattere per altri 5 minuti. Lasciate raffreddare. Sbriciolate il lievito in una tazza e stemperatelo in due cucchiari di latte tiepido. Miscelate le tre farine setacciate e mettetele in una capace terrina. Aggiungete alle farine 150 g di zucchero semolato, metà dei fiori di sambuco, un pizzico di sale, mescolate bene con un cucchiario di legno e poi aggiungete un po' alla volta il burro fuso, le uova e il lievito; versate l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo aggiungendo, se troppo duro, altro latte tiepido. Formatene una palla, infarinatela, copritela e lasciatela lievitare per 2 ore. Dividete la pasta formando delle focaccine del diametro di 10 centimetri, appoggiatele, abbastanza distanziate, su placche da forno imburrate e infarinate. Cospargetele di fiori di sambuco e zucchero a velo. Cuocete in forno a 180° per mezz'ora. Una volta cotti, spolverizzate i pan mejn con altro zucchero a velo e serviteli con la crema.

Pan de mejn con sambuco e crema | 1