

## PASTICCINI – ZEPPOLE CON FRAGOLE E PANNA CON Ipazia



La ricetta inventata da **Anna Santese** dal suo blog "La creatività di Anna" permette di preparare in pochi attimi un dessert squisito arricchendo la freschezza delle fragole con l'originale sapore frizzante di Prosecco di Ipazia.

### INGREDIENTI X 6

6	Zeppole (o krapfen)
2 cestini	Fragole
3 C + 3 C	Zucchero
ml 500	Latte
3	Tuorli
3 C	Amido di mais
1 baccello	Vaniglia
ml 500	Panna fresca
g 100	Zucchero a velo
g 70	Cioccolato amaro
g 100	<u>Ipazia, Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo</u>

### PROCEDIMENTO

Tagliare le fragole a fettine lasciandole macerare nello zucchero.

Preparare la crema pasticcera frullando i tuorli con zucchero e amido. Aggiungere il latte. E cuocere a fuoco dolce mescolando fino a cottura (7-10 min). Lasciar raffreddare.

Montare la panna con lo zucchero a velo.

Tagliare longitudinalmente il dolcetto per farcirlo. Spalmarlo prima con Ipazia, Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo, e poi con la crema, disporre le fragole e coprirle con la panna. Richiudere il dolcetto.

Sciogliere mescolando il cioccolato con ½ cucchiaino di acqua e versare a filo sui dolcetti. Tenere in fresco prima di servire.

 30 min