



Amerikaner

Si possono anche fare grandi la metà e utilizzare come pasticcini da te o per una merenda per dei bambini, magari in tanti colori diversi!

Con gli ingredienti indicati se ne preparano una decina da ca. 10 cm Ø. Con la stessa quantità, ma dimezzando il quantitativo dei singoli mucchietti, una ventina!

Ingredienti:

Impasto:

burro	gr	100
zucchero	gr	100
sale	presa	1
limone (scorza)	pz	1
uova	pz	2
farina	gr	200
fecola di patate o maizena	gr	50
lievito per dolci	ct	2
acqua	CT	4

Glassa:

zucchero a velo	gr	150
succo di limone		QB
colorante giallo per alimenti (facoltativo)		QB

Preparazione:

Mescolare nella planetaria o con la frusta (frusta media per impasti morbidi) il burro a pezzetti e ammorbidito, zucchero, sale e scorza di limone; quindi le uova. Aggiungere, mescolando, farina, fecola, lievito per dolci e acqua.

Dividere l'impasto sulla placca imburrata o coperta di carta forno in dieci mucchietti.

Cuocere nel forno preriscaldato a 200° (ventilato 180°) 15-20 minuti. Porre i dolcetti su una grata, capovolti, e glassarli mentre raffreddano.

Glassatura:

Mescolare lo zucchero a velo aggiungendo poco a poco il succo di limone. Dovrà risultare massa consistente ma fluida.

Glassare col pennello a uno a uno il fondo dei dolcetti ancora caldi e lasciare asciugare. Per applicare l'effetto dell'uovo all'occhio di bue aggiungere del colorante giallo alla glassa rimasta (o prepararne ancora un po') e lasciarne colare un cucchiaino da te sulla glassa bianca solidificata!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Per applicare la glassa è meglio tenere in mano ogni amerikaner.