

## Pasticcini alla Frutta / Pasticcini alla Frutta



### **Boodschappenlijst**

250 gram patentbloem

50 gram poedersuiker

125 gram koude boter, in blokjes

½ vrije uitloop bio-eidooier

60 mli jskoud water

250 gram crème pâtissière

diverse soorten vers fruit

### **optioneel:**

2 eetlepels abrikozenjam

### **Zo maak je pasticcini alla Frutta**

Zeef het meel en de poedersuiker in een grote kom.

Voeg de boterblokjes er ook aan toe.

Wrijf de boterblokjes met de hand stevig door het meel/suikermengsel,

Klop de eidooier los, kneed hem door de meelmix tot het grote kruimels zijn.

Voeg beetje water toe en kneed het door tot je een glad, elastisch deeg hebt.

Rol in het deeg in huishoudfolie en zet het minimaal 30 minuten in de ijskast.

Kneed en rol het deeg uit, steek er cirkels uit en druk ze zachtjes in de bakvorm.

Prik gaatjes in de bodem en Laat de bakjes 15 minuten koelen in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor op 200°C / hete lucht 180°C**

Schuif de deegbakjes in het midden van de oven en bak de pasticcini 15 tot 20 minuten.

Laat de pasticcini-bakjes afkoelen in de vorm en maak de vulling terwijl de bakjes afkoelen.

Spuit de crème pâtissière met een spuitzak in de deegbakjes en leg er wat fruit naar keuze op.

Optioneel kun je het fruit nog met wat verwarmde abrikozenjam bestrijken, voor een glansje.

## Pasticcini alla Frutta / Pasticcini alla Frutta



### shopping list

250g plain flour

50g icing sugar

125g cold butter, cubed

½ free range organic egg yolk

60 ml ice cold water

250g crème pâtissière

various types of fresh fruit

### optional:

2 tablespoons apricot jam

### How to make pasticcini alla Frutta

Sift the flour and icing sugar into a large bowl and add the butter cubes as well.

Rub the butter cubes firmly into the flour/sugar mixture by hand,

Beat the egg yolk, knead it into the flour mixture until it looks like large crumbs.

Add water little by little and knead until you have a smooth, elastic dough.

Wrap the dough in cling film and put it in the fridge for at least 30 minutes.

Knead and roll out the dough, cut out circles and press them gently into the baking tin.

Poke holes in the bottom and let the trays cool in the fridge for 15 minutes.

### Preheat the oven to 200°C / Fan 180°C

Slide the pastry cups into the center of the oven and bake the pasticcini for 15 to 20 minutes.

Let the pasticcini cups cool in the tin then make the filling while the cups cool.

Pipe the crème pâtissière into the pastry cases with a piping bag and place some fruit on top.

Optionally, you can brush the fruit with some warmed apricot jam, for a shine.