

# Pesche ripiene imbevute di Alchermes

- Ingredienti
- 1/2 kg. di farina 00
- 150 gr. di zucchero
- 100 gr. di burro
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- la buccia di un limone grattugiata
- 1 bustina di lievito per dolci
- rum, alchermes (miscela per imbevare le pesche )
- crema pasticcera
- cioccolato fuso

Unire tutti gli ingredienti e quando e' tutto miscelato unire per ultimo il lievito. Lavorare un momento e poi dividere la pasta del composto in pezzetti, spianare con il mattarello fino ad ottenere un foglio alto un centimetro. Con un bicchiere fare dei tondi e formare delle palline leggermente schacciate alla base, metterle in una teglia su un foglio di carta da forno, fino ad esaurimento del composto ottenuto. Infornare a forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti. Quando sono cotte sfornarle e lasciarle intiepidire, quindi con un coltello scavarle leggermente per poter inserire la crema pasticcera o il cioccolato e comporre le pesche unendo le due parti. In una ciotola mettere del rum e dell'alchermes con un po' di acqua e passare le pesche nella miscela, girandole da una parte e dall'altra, ed infine nello zucchero, e in seguito metterle nei pirottini di carta.