



Ghirlanda di Santa Claus e crema al moscato



Questa ghirlanda mi ricorda quelle che in tutto il nord europa si appendono alle porte, simbolo di beneaugurio/benvenuto per gli ospiti che varcano la soglia di casa.. Adoro addobbare la porta di casa con una ghirlanda di bacche rosse, vischio e agrifoglio..come tutti gli anni l'8 dicembre..

Ghirlanda

farina grammi 500
zucchero grammi 200
burro grammi 200
lievito per dolci 1 bustina
noci sgusciate e a pezzi grammi 50
nocciole sgusciate e tritate (grossolanamente) grammi 50
pistacchi (tritati) grammi 50
pinoli grammi 50
mandorle (tritate) grammi 50

Crema al moscato

tuorli 3
zucchero grammi 80
farina grammi 40
moscato 3 dl
latte 3 dl

mettere la farina sulla spianatoia, mescolarla con gli altri ingredienti in polvere (zucchero e lievito)..unire la frutta secca e il burro a pezzi...impastate il tutto... imburrate e rivestite di carta da forno uno stampo da ciambella..fate cuocere in forno preriscaldato per circa 25/30 minuti a 180°.. una volta sfornata fate raffreddare prima di togliere dalla teglia..

nel frattempo preparate la crema al moscato...montate in una piccola casseruola di rame (detta anche polsonetto) i tuorli con lo zucchero;unite la farina,il latte e il moscato..cuocete la crema su fuoco basso,mescolando e portandola quasi a bollore...



Servire la ghirlanda a fette, accompagnate con la crema calda/tiepida in bicchierini o coppette di vetro.

Sinceri auguri di buone feste e un felice anno nuovo a tutti!
Sandra