

Pesce dolce per la cometa pasticciona



<http://pensieripasticci.blogspot.com>



Buon inizio settimana!

Tutto bene?

Noi abbastanza...sabato abbiamo fatto una bella gitarella a [Stresa](#), sul lago maggiore, località incantevole per trascorrerci una piacevole giornata e rilassarci un pò, ammirando le bellezze del paesaggio lacustre, che io amo tantissimo...mi dà un senso di pace!!

La ricetta di oggi è un dolce preparato a quattro mani, le mie e quelle di mia figlia...anzi per la verità quasi tutto con le sue manine!

(Nella foto in alto le potete anche vedere all'opera, eheheh!)

Con questo dolce vorremmo partecipare al bellissimo contest della "Cometa pasticciona", ringraziando [Albertone](#) e [Mara](#) per

la splendida idea che hanno avuto...



Qui sul sito che Mara ed Alberto hanno creato appositamente il contest, troverete tutte le informazioni del caso...

Il progetto è quello di unire tutti insieme le nostre mani pasticciate, di food blogger, genitori e bambini per aiutare concretamente tante piccole "stelle comete"...

... i BAMBINI, affetti da una delle oltre 500 Malattie Metaboliche Ereditarie (M.M.E.), che raggiungeremo attraverso l'Associazione Cometa A.S.M.M.E. per lo studio delle M.M.E., a cui verranno devoluti interamente tutti i ricavati delle iniziative della Cometa.

Come non aderire, allora?

Voi ancora non l'avete fatto? Cosa aspettate...??

...pronti...via!!!!!!



Ingredienti:

1 uovo
100 gr zucchero
100 gr burro fuso
mezzo cucchiaino di vaniglia in polvere bourbon
6 cucchiari di latte
mezzo cucchiaino da caffè di lievito
200 gr farina

Per decorare: smarties, uvetta passa, pinoli

Preparazione:

Rompere l'uovo in una ciotola e sbatterlo insieme allo zucchero. Aggiungere il burro fuso, il latte, la farina miscelata con la vaniglia e il lievito ed impastare...aggiungere se necessario qualche sbuffo di farina o qualche goccio di latte all'occorrenza, l'impasto deve raggiungere la consistenza di una pasta brioche, morbida ma malleabile. Rivestire una teglia con carta forno e adagiarsi l'impasto...con le mani dargli la forma di un bel pesce. Decorare a piacere (qui i vostri bambini potranno sbizzarrirsi con la fantasia...!!!!!!!) con uvette, pinoli e smarties...su questi ultimi devo fare una precisazione.

In cottura gli smarties si rompono un pò e si sbiadiscono...noi abbiamo fatto così: abbiamo cotto il pesce con gli smarties messi all'inizio...una volta raffreddato il dolce, li abbiamo tolti e sostituiti con altri nuovi e coloratissimi! (li abbiamo semplicemente inseriti nella cavità lasciata nel dolce cotto dai primi smarties...furbo, no?)

Cuocere a 180° in forno ventilato per circa 20 minuti (poi dipende un pò dal forno)...otterrete un pane dolce davvero molto buono e delicato!

Alla prossima...