

**REGALATI UN MOMENTO DI DOLCEZZA
E PACE E SOSTIENI INSIEME A NOI
I CENTRI ANTIVIOLENZA**



Paola, collaboratrice del supermercato di Piadena, ha preparato la ricetta con la confettura Frutti di Pace per supportare la **raccolta fondi dedicata al 25 novembre** e aiutare le donne che subiscono violenza a uscire dalla loro condizione.

DAL 21 AL 27 NOVEMBRE PER OGNI CONFEZIONE DI FRUTTI DI PACE ACQUISTATO, LA COOPERATIVA DONERÀ 0,50 EURO.

1

Leggi la ricetta sul retro



scopri di più
sul progetto

2

Prepara
il tuo dolce
con **Frutti di Pace**
e **scatta una foto**



3

Condividila
sui social e tagga
@cooplombardia
#fattiperlapace



coop
Lombardia

FRUTTI di PACE

DOLCE
per Bene
IL GUSTO DELLA COOPERATIVA

Insieme
contro
la violenza
coop

www.partecipacoop.org

ARMONIA CON CONFETTURA FRUTTI DI PACE

- 450 gr di farina 00
- 50 gr di farina di cocco
- 250 gr di burro
- 250 gr di zucchero
- 1 uovo intero
- 5 tuorli
- 1 vasetto di confettura
Frutti di Pace al sambuco
- 1 bicchierino di Cognac

INGREDIENTI PER LA CREMA:

- 30 gr di farina 00
- 50 gr di farina di cocco
- 100 gr zucchero
- 100 gr di albumi (circa 3)
- 500 ml di latte intero

PREPARAZIONE

IMPASTO

Unire la farina 00 e la farina di cocco con lo zucchero. Dopo aver mischiato gli ingredienti, formare un buco al centro e aggiungere il burro precedentemente ammorbidito, i tuorli, l'uovo e il Cognac. Impastare il tutto fino a formare un panetto omogeneo, avvolgerlo in una pellicola trasparente e lasciare riposare 30 minuti in frigorifero.

CREMA

In un tegamino versare il latte e due cucchiaini di zucchero, portare quasi ad ebollizione e togliere dal fuoco. Nel frattempo unire gli albumi allo zucchero rimanente, mischiare bene senza montare le chiare d'uovo. Unire la farina 00 e lavorare per qualche minuto. Successivamente aggiungere al composto due mestoli di latte caldo, mischiare bene fino ad ottenere una crema senza grumi, poi unire al resto del latte nel pentolino e riportare sul fuoco. Mescolare fino a quando la crema si addensa. Togliere dal fuoco e aggiungere la farina di cocco. Far raffreddare.

COMPOSIZIONE DELLA TORTA

Riprendere l'impasto, usarne due terzi per lavorarlo con un mattarello fino a creare una base di circa 5 mm di spessore e stenderlo su una teglia per crostate. Bucherellare l'impasto con una forchetta e spalmare la confettura Frutti di Pace sopra la base. Aggiungere ora la crema sopra la confettura. Ricoprire con l'impasto rimanente. Mettere in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Sfornare e far raffreddare.



FRUTTI DI PACE



coop
Lombardia

www.partecipacoop.org