

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Aceddu 'cu l'ovu

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Aceddu 'cu l'ovu: un dolce semplice che viene proposto in varie cucine regionali. La pasta dolce, che in questo caso è una frolla preparata con lo strutto, viene arricchita dalle uova, simbolo importante nella tradizione pasquale. Bella da vedere, ottima da mangiare...

INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr
SEMOLA 500 gr
UOVA 1
ZUCCHERO 400 gr
STRUTTO oppure Burro - 250 gr
LIEVITO PER DOLCI 1
VANIGLIA 1
SALE 1 pizzico
SCORZA DI ARANCIA 1
LATTE INTERO

PER DECORARE

UOVA SODE 3
PANNA
CONFETTINI COLORATI

PREPARAZIONE

1 Versare la farina a fontana sul piano di lavoro.



2 Unire lo strutto, o il burro, a pezzetti ed iniziare a lavorare il composto.



3 Quando avrete ottenuto un impasto molto sbriciolato, unite l'uovo e continuate ad impastare.



4 Unite lo zucchero.



5 Aggiungete il lievito, i semi di una bacca di vaniglia e la scorza d'arancia grattugiata.



6 Unite tanto latte quanto ne servirà per ottenere un impasto omogeneo e malleabile.



- 7 Stendete l'impasto in una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore e ritagliate dei biscotti a forma di uccello.

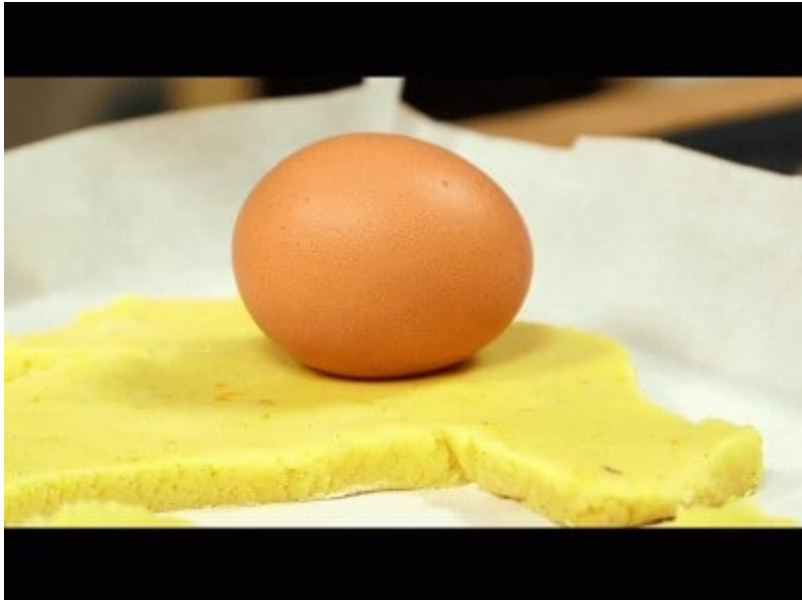


8 Se non avete il coppa pasta adatto, realizzate un cartamodello con della carta forno, funzionerà benissimo!

Trasferite i biscotti in una teglia foderata con carta forno.



- 9 Collocate un uovo sodo su ciascun biscotto e fissatelo con dei cordoni ottenuti con l'impasto messo da parte.





10 Spennellateli con poca panna e decorateli con dei confetti colorati.



11 Infornateli a 200°C per circa 20 minuti o fino a doratura completa.

Una volta cotti, sfornateli, fateli freddare e serviteli come dolce nelle festività pasquali.