

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassatelle di Agira

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 625 gr
STRUTTO 225 gr
UOVA 1
ZUCCHERO 185 gr
ACQUA 100 gr
VANILLINA 1 bustina
CANNELLA ½ cucchiaini da tè
LIMONE scorza - ½ gr
ZUCCHERO per la copertura -

PER IL RIPIENO

ZUCCHERO 250 gr
CACAO AMARO 45 gr
CACAO DOLCE 75 gr
MANDORLE TOSTATE 300 gr
FARINA DI CECI 50 gr
ACQUA 375 gr
CANNELLA ½ cucchiaini da tè
VANILLINA 1 bustina
LIMONE scorza - ½

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa tostate le mandorle in forno a 180°C per circa 20 minuti e girandole a metà tostatura.



- 2 Preparete la frolla: riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina e lo strutto ed impastate un minuto a velocità 1 fino ad ottenere un composto sbriciolato.



- 3 Aggiungete, quindi, gli altri ingredienti per la frolla e impastate nuovamente 3 minuti a velocità 2.



4 Togliete l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e formate una palla.



5 Avvolgete la frolla nella pellicola e riponete in frigorifero per almeno 12 ore.



6 Preparete, quindi, il ripieno.

Versate le mandorle e la buccia di limone in un tritatutto e tritate alla velocità massima per circa 1 minuto.

Raccogliete con una spatola le mandorle sui bordi del tritatutto e ripetete l'operazione per altre due volte per 20 secondi in modo da tritare il tutto molto finemente.



7 Trasferite il trito di mandorle in una casseruola ed aggiungetevi l'acqua e lo zucchero e portate il composto a bollire per 7 minuti.



- 8 Unite al composto sul fuoco i due tipi di cacao, la farina di ceci, la vanillina e la punta di cannella e fate cuocere per circa 10 minuti.





- 9 Trasferite la farcia in una ciotola di ceramica a raffreddare avendo l'accortezza di mescolare spesso con un cucchiaio di legno per evitare che si indurisca la superficie.

Accendete il forno a 175°C e confezionate le cassatelle.

Stendete la frolla sul piano di lavoro ben infarinato e ricavatene dei dischi di 10 cm di diametro con l'apposito attrezzo.



- 10 Adagiate su ogni disco un cucchiaio di ripieno, chiudete l'attrezzo (che è simile a quello per realizzare i panzerotti) così da sigillare il ripieno all'interno della frolla.



11 Sistemate, via via, le cassatelle in una teglia foderata con della carta forno.



12 Infornate le cassatelle per 15 minuti.

Appena sfornate, distribuite abbondante zucchero a grana molto fine sulle cassatelle stesse.



13 In alternativa potrete utilizzare una miscela di zucchero e cannella in polvere.

Lasciate raffreddare le cassatelle e servitele in tavola.

Se mate i dolci siciliani provate anche la nostra [cassata facile!](#)