

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Chioccioline pasquali

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FARINA 300 gr  
RICOTTA 120 gr  
UVETTA 90 gr  
ZUCCHERO A VELO 70 gr  
ZUCCHERO 60 gr  
NOCI TRITATE 50 gr  
LATTE 4 cucchiari da tavola  
LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina -  
UOVA 1  
OLIO dl - ½  
CANNELLA  
BUCCIA DI ARANCIA  
NOCINO (o rum) -

## PREPARAZIONE



2 Impastate la farina, la ricotta, il latte, il tuorlo dell'uovo, il lievito, l'olio e lo zucchero a velo fino ad ottenere una pasta omogenea.



3 A parte mescolate lo zucchero , l'uvetta, le noci tritate, la cannella e la buccia d'arancia.



- 4 Stendete la pasta sottile, spennellate con l'albume, spargete qualche goccia di nocino, e spalmate la farcia di noci e uvetta.



- 5 Arrotolate la pasta e tagliatela a rondelle di circa 1 cm di spessore.



- 6 Disponetele in una teglia, spennellate con il resto dell'albume e cuocete in forno a 180° per 25 minuti più 5 minuti di grill.



7 Servite fredde.