

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cucciddati chi mennuli

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



## PER DECORARE

poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: in una ciotola mescolare la farina con il lievito e la vanillina, aggiungete lo strutto e amalgamare bene con tutta la farina.

Sciogliete, in un pò di latte tiepido, l'ammoniaca e nella restante parte di latte, lo zucchero.

Mettere i due composti nella farina che avevamo lavorato prima e impastare bene fino a formare un panetto, unendo poco per volta latte fino ad avere una pasta morbida ma non appiccicosa.



- 2 Fatela riposare in frigo per 30 minuti.

Mettete l'uvetta in ammollo con il rum.

Tritate le mandorle.

Mettete in una casseruola l'acqua, lo zucchero e il melone tagliato a pezzetti e fate cucinare fino a quando si sarà sfaldato e sciolto, aggiungete le mandorle e l'uva passa ben strizzata e lasciare cucinare a fuoco lento fino a fare addensare il composto.

Fate raffreddare e aggiungete il cioccolato tagliuzzato a scaglie.



3 Potete anche decidere di usare le mandorle pelate non tostate e questo sarà il risultato.



4 Con il mattarello stendete la pasta frolla.



- 5 Formate dei dischi e mettete 1 cucchiaio di composto di mandorle e richiedere bene saldando bene i bordi



- 6 Potete anche mettere il composto al centro di strisce di pasta frolla rifilando i bordi.



**7** Richiudete formando una striscia.



**8** Tagliate dei rettangoli ed incidete la superficie.



9



10 Trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 20 minuti circa o fino a quando la frolla non sarà dorata.

Spolverizzate con zucchero a velo.



- 11 Potete anche realizzare un ripieno con fichi secchi, mandorle, uvetta, zuccata e cioccolato.



- 12 Realizzate i biscotti procedendo nello stesso modo.



- 13



*Danita*