

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I roccocò napoletani

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



PER L'IMPASTO

- FARINA 500 gr
- ZUCCHERO 450 gr
- NOCCIOLE TOSTATE 180 gr
- MANDORLE NON PELATE 180 gr
- LIQUORE ALL'ANICE 100 ml
- ACQUA 100 ml
- PISTO 1 bustina
- AMMONIACA PER DOLCI 10 gr
- CACAO AMARO 1 cucchiaio da tavola
- MIELE 1 cucchiaio da tavola
- BUCCIA D'ARANCIA grattugiata - 1
- BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1
- BUCCIA DI MANDARINO grattugiata - 1

PER SPENNELLARE LA SUPERFICIE

- TUORLO D'UOVO 1
- LATTE 1 cucchiaio da tavola
- MANDORLE TOSTATE 100 gr

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare nocciole e mandorle a farina.

Impastare con un robot da cucina tutti gli ingredienti fino a quando l'impasto non risulta omogeneo e ben compatto.

Formate delle ciambelline con la pasta e mettetele sopra una placca foderata di carta forno.

Spennellare con tuorlo e latte e decorarle con delle mandorle.



2 Infornate a 180°C per 20 minuti.



farina, lievito e fantasia

I roccocò napoletani