

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I roccocò

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr
ZUCCHERO 500 gr
ACQUA ½ bicchieri
MANDORLE 250 gr
CHIODI DI GAROFANO 12
NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè
ARANCE scorza - 1
LIMONE scorza - 1
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè
BICARBONATO DI AMMONIO 2 gr
TUORLO D'UOVO 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Riunite sul tavolo tutti gli ingredienti, con tutti gli aromi che avete tritato in un mortaio, mentre in ultimo aggiungerete la buccia grattugiata del limone e dell'arancia. Mescolate

tutti gli ingredienti a secco ed aggiungete a poco alla volta l'acqua.

Lavorate poco la pasta (la presenza dello zucchero non lo consentirà) ed in ultimo aggiungete il carbonato d'ammonio, dando ancora un'ultima lavorata all'impasto. Lasciate riposare l'impasto per tutta una notte in un luogo riparato e fresco coprendolo con un canovaccio.

A pasta riposata prendete le mandorle, pulitele con un panno e fatele tostare in forno a calore moderato per circa 15 minuti, dopo di ch  mescolate la pasta alle mandorle intere e formate tanti bastoncini dello spessore di un dito e la lunghezza di circa 12 cm. Riunite le estremit  dei bastoncini saldando con le mani i due punti d'incontro.

Spennellate i roccoc  con un tuorlo d'uovo, appena diluito con un goccio di latte, e infornateli distanziandoli l'uno dall'altro di circa 2 cm. utilizzando la teglia del forno precedentemente coperta da carta forno.

Il calore del forno, all'inizio, dovr  essere al massimo 250  per dare modo ai roccoc  di gonfiarsi e consolidarsi. Dopo 7/8 minuti potrete diminuire il calore a 180 . La cottura dovrebbe essere completa dopo circa 20 minuti. Non appena tutti i roccoc  saranno pronti, perch  durino un certo tempo, rimetteteli in forno a biscottare a calore moderatissimo (50 ) anche per qualche ora.