

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Lo sfratto

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



500 g di farina 00

2 uova

3 cucchiaini di zucchero

50 g di burro fuso

pochi semi di anice

1 bicchierino di liquore misto tra mistrà e

whisky o brandy

100 ml di latte

1 pizzico sale.

## PREPARAZIONE

**1** Tritare grossolanamente le noci.

Tritare le scorze degli agrumi.



**2** In una ciotola mescolare le noci, le spezie e le scorze tritate.



3 Nel frattempo in una casseruola mettete a bollire il miele per circa 20 minuti.



4 O comunque fino a che alzandolo con un cucchiaio non formerà un filo.



5 Aggiungete le noci.



6 Mescolare bene il tutto e fate bollire ancora per 8-10 minuti (se risulterà troppo lento aggiungete il pangrattato).



- 7 Facendo molta attenzione a non bruciarsi con il miele bollente, aiutarsi con un cucchiaino e formare 6 mucchietti.



- 8 E poggiateli sopra carta forno, fate freddare un po' e con le mani bagnate di olio formare dei serpentelli lunghi circa 25 cm con diametro 3-4 cm.





- 9 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti partendo da una fontana di farina e poi tutti gli altri fino a formare una palla che lascerete riposare per 1 ora fuori dal frigo.



- 10 Dividete la frolla in tre parti uguali e stenderla alta circa 0,5 mm.



11 E arrotolateli con i serpentelli di noci cercando di smussarli per renderli più cilindrici possibili.



12 Continuate fino a formare 6 sfratti.



**13** Spennellare di latte o chiara d'uovo e infornare a 180°C per 15 minuti circa e a 200°C per altri 5 minuti.



**14** Lasciate freddare e gustateli dopo averli tagliati a tocchetti.



