

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nuctuli

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA SFOGLIA

1 kg di farina
300 g di zucchero
300 g di strutto
2 tuorli
1/2 bicchiere d'acqua
vaniglia.

PER IL RIPIENO

800 g di zucchero o miele
cannella
la buccia grattugiata di ½ limone e di 1/2
arancia
1 kg di mandorle
1/2 bicchiere di Strega.

PER LA GLASSA

1 albume
200 g di zucchero
gocce di limone.

PREPARAZIONE

1 Per la sfoglia, impastare la farina con lo strutto e unire, poi, i tuorli sbattuti con lo zucchero e l' acqua. Tirare la sfoglia e ricavarne tanti dischetti.

Per il ripieno, lessare le mandorle per 15 minuti, tritarle e unirle allo zucchero e al miele, alla buccia grattugiata di limone e d'arancia, la cannella, il liquore e passare al tritatutto. Porre al centro dei dischetti di sfoglia e un po' di questo ripieno, chiudere bene i bordi, dando con le mani varie forme. Infornare e, a fine cottura decorare i dolci con la glassa ottenuta frullando insieme l'albume con lo zucchero e unendo, alla fine, gocce di limone.