

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ostie ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI PER 100 OSTIE

1 kg di farina e acqua quanto basta per ottenere una pastella.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO 50 COPPIE DI "OSTIE PRENE"

250 g di miele
4 cucchiaini di zucchero caramellato
1
2 kg di noci e mandorle (spellate
tostate e tagliuzzate)
3 tazzine di caffè
250 g di cioccolato fondente
buccia di arancia grattugiata.

PREPARAZIONE

1 Procedimento per la cottura delle ostie: mettere la farina in un recipiente, aggiungere

lentamente l'acqua e mescolare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una pasta semiliquida (pastella).

Versare un cucchiaino di pastella nell'apposito ferro arroventato e cuocere. Per ottenere una buona cottura il ferro dovrà essere girato sui due lati.

Procedimento per la preparazione del ripieno: bollire in un tegame il miele fino a quando il colore non diventa paglierino, versarci il cioccolato, lo zucchero caramellato, la buccia di arancia ed infine le mandorle e le noci. Amalgamare bene il tutto e procedere al ripieno delle ostie.

Onde evitare il rapprendersi del ripieno si consiglia di tenere il tegame contenente il ripieno stesso dentro l'acqua bollente fino a riempitura ultimata.

Si consiglia, inoltre, di pressare le ostie ripiene per evitare che si deformino.