

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Panzerotti con ripieno al mosto cotto

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

farina quanto basta per ottenere un impasto molto morbido  
300 g di zucchero  
12 uova  
300 g di sugna  
mollica di pane  
100 g di mandorle tostate  
cacao amaro  
caffè ristretto  
scorza di arancia e di limone tagliuzzata  
mosto cotto quanto basta.

### PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina su un tagliere aggiungere uova, zucchero e sugna precedentemente diluita ed impastare il tutto.

Stendere la sfoglia, tagliarla a forma di dischi da riempire con il composto ottenuto dal mosto cotto amalgamato con mollica di pane, mandorle tostate, cacao amaro, scorza di limone e arancia, caffè ristretto, infornare ad una temperatura di circa 180° per circa 20 minuti.