

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricciolina ai gianduiotti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 g farina
150 g burro
150 g zucchero
1 uovo intero + 2 tuorli
1/2 bustina lievito
vanillina
sale.FARCIA - 250 grammi gianduiotti

PREPARAZIONE

- 1 Impastare gli ingredienti per la pasta, formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla a riposare in frigo. Ungere e infarinare uno stampo a cerniera di 26 cm, dividere l'impasto a metà e con l'aiuto di uno schiacciapatate coprire con riccioli di pasta la base dello stampo, tagliare i gianduiotti a pezzetti e sistemarli sui riccioli di pasta, coprire con la pasta rimasta usando sempre lo schiacciapatate e cuocere in forno preriscaldato a 170° ventilato per 30-35 minuti. Deve risultare leggermente dorata.

2

Lasciare raffreddare la torta e cospargerla di zucchero a velo.