

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Vastidduzze di pasta e mandorla

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

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



PER L'IMPASTO

1 kg di farina
4 uova
200 g di lardo
100 g di zucchero.

PER IL RIPIENO

1 kg di mandorle
1 kg di zucchero
cannella a piacere
succo di 1 limone
acqua calda
250 g di uvetta

PREPARAZIONE

- 1 Per l'impasto, miscelare tutti gli ingredienti con tanta acqua a temperatura ambiente quanta ne serve per ottenere un impasto morbido.

Per il ripieno, tritare finemente le mandorle sbucciate e leggermente tostate. Aggiungete lo zucchero, la cannella tritata e il succo di limone.

Miscelate tutti gli ingredienti con un po' d'acqua calda. Togliete i semi dall'uvetta e cuocetela nel vin brulé.

Dopo averla tritata finemente, aggiungete le mandorle al composto con dei chiodi di garofano tritati.

Stendete la pasta e farcitela con il composto. L'impasto dovrà essere steso molto finemente.

Tagliate dei quadrati e metteteli su di un foglio di carta forno. Prendete dei biscotti e iniziate a dar loro forme particolari, tra le più difficili la forma a farfalla, la foglia, uccellini che bevono ad una fontana, il fiore etc.

Infine chiudete i biscotti con il pizzicarolo e infornate.