

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bocconotti

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 12 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Vuoi un dolce semplice e delizioso? Prova i **bocconotti fatti in casa**, perfetti per colazioni o merende speciali.

### INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

UOVA 2  
FARINA 00 320 gr  
BURRO FREDDO 120 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr  
VANILLINA 1 bustina

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO DEI BOCCONOTTI

UOVA 2  
RUM 40 ml  
MANDORLE 80 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr  
CANNELLA IN POLVERE  
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr  
CACAO AMARO 2 cucchiaini da tavola

# COME FARE I BOCCONOTTI

- 1 Metti le mandorle e il cioccolato a pezzi, insieme alla cannella, nel boccale del frullatore e trita finemente.



- 2 Versa il composto ottenuto in una ciotola, unisci lo zucchero, il rum e le uova, mescola bene con un cucchiaio o una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo e privo di grumi, quindi riponi in frigo mentre prepari la pasta frolla.



- 3 Per fare la pasta frolla, versa in una ciotola capiente la farina e le uova. Unisci lo zucchero e il burro e inizia a impastare con le mani fino a ottenere un panetto di frolla morbido e lavorabile. Avvolgi la pasta frolla nella pellicola trasparente e mettila a rassodare in frigo per 30 minuti.





4 trascorso il tempo di riposo in frigo, riprendi la pasta frolla e stendila sulla spianatoia con l'aiuto di un mattarello. Con un coppapasta ritaglia dei dischi che siano di diametro superiori agli stampi per bocconotti (o muffin). Ungi di burro e spolvera con la farina gli stampi che hai deciso di usare e foderali, ognuno con un disco di frolla.





- 5** Riempi ogni guscio di frolla con due cucchiaini di impasto al cioccolato e mandorle, infine copri con altri dischi di pasta frolla, facendoli ben aderire alla superficie dei dolcetti, in modo che vengano chiusi.

Inforna i bocconotti a 180°C in forno preriscaldato e statico. Cuoci per circa 20 minuti, o fino a che non saranno belli dorati. Quando i bocconotti saranno cotti, estraili dal forno e aspetta qualche minuto prima di sformarli dallo stampo. Servi i bocconotti a temperatura ambiente, spolverizzati di zucchero a velo.





## BOCCONOTTI: LA RICETTA TRADIZIONALE PER DOLCI FRIABILI E GOLOSI

I **bocconotti** sono dolci tradizionali italiani, diffusi in molte regioni come Abruzzo, Puglia, Calabria e Molise, ognuna con la sua variante. Preparati con una base di **pasta frolla friabile** e un ripieno goloso di **cioccolato**, **mandorle** e spezie, i bocconotti sono perfetti per accompagnare una tazza di tè o caffè.

Ideali per le festività o come dolce quotidiano, questi dolcetti si adattano a molte varianti, come la farcitura con crema, marmellata o frutta secca.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **pasta frolla friabile**, utilizza burro freddo e lavora l'impasto rapidamente per evitare che si scaldi.

Il ripieno può essere personalizzato utilizzando marmellata, crema o altri avanzi di cioccolato e frutta secca.

Se preferisci una versione senza glutine, sostituisci la farina con una farina senza glutine adatta per dolci.

Conserva gli avanzi di pasta frolla in frigorifero per preparare biscotti o altre ricette dolci.

## COME CONSERVARE I BOCCONOTTI

I **bocconotti** si conservano bene a temperatura ambiente, in un contenitore ermetico, per circa 3-4 giorni. Assicurati di tenerli in un luogo fresco e asciutto per preservare la loro friabilità. È

possibile congelarli crudi o cotti: per quelli cotti, lasciali scongelare a temperatura ambiente prima di servirli.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci tradizionali italiani che puoi preparare:

Mostaccioli: biscotti speziati ricoperti di cioccolato.

Cartellate pugliesi: dolci fritti con vincotto o miele.

Crostata di marmellata: un classico semplice e sempre apprezzato.

Struffoli napoletani: palline di pasta dolce ricoperte di miele e confettini.

Torta della nonna: con crema pasticcera e pinoli, ideale per ogni occasione.