

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pepatelli molisani

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

DOSI PER: [25 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi un dolce tipico per le feste natalizie? Prova i **pepatelli molisani con mandorle e miele**: semplici e golosi.

INGREDIENTI PER CUCINARE I PEPATELLI MOLISANI

FARINA 00 300 gr
MIELE MILLEFIORI 150 gr
ACQUA 50 gr
AMMONIACA PER DOLCI 6 gr
MANDORLE PELATE 100 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr
BUCCIA D'ARANCIA
BUCCIA DI LIMONE
PEPE

COME FARE I PEPATELLI MOLISANI

- 1 Prendi un pentolino e metti dentro il miele, lo zucchero e l'acqua, scaldi a fiamma bassa fino a che tutti gli ingredienti saranno sciolti, attenzione a non arrivare al bollore!





2 In una ciotola capiente, versa la farina, le mandorle, la buccia del limone e il pepe.







3 Versa lo sciroppo a base di miele e zucchero ed impasta fino ad ottenere un panetto.





- 4 Dividi in due parti il panetto di impasto e posiziona entrambi i filoncini ottenuti in una teglia da forno già foderata di carta forno.

Cuocili in forno statico a 180°C per circa 25 minuti, i filoncini dovranno essere ben dorati.







- 5 Sforna i panetti di impasto cotti e lasciali intiepidire, poi con un coltello taglia ogni filoncino leggermente in diagonale in modo da ottenere i pepatelli nella loro forma originale.

Metti i biscotti su una teglia con carta forno, infornali per altri 5 minuti per renderli croccanti.

Sforna i pepatelli e lasciali raffreddare prima di servirli.





PEPATELLI MOLISANI: LA RICETTA TRADIZIONALE DEI BISCOTTI

NATALIZI AL PEPE E MIELE

I **pepatelli molisani** sono biscotti tradizionali del Molise, **preparati durante il periodo natalizio**. Il loro sapore tipico deriva dall'abbinamento tra il miele millefiori, le mandorle e una leggera nota di pepe nero, che dona carattere a ogni morso.

Questi **dolci rustici** sono perfetti da inzuppare nel vino o **da regalare** confezionati in eleganti scatole natalizie. Prepararli è semplice e richiede pochi ingredienti, ma il risultato conquisterà tutti con il suo sapore autentico.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere **pepatelli croccanti e dorati**, non far bollire il miele durante la preparazione dello sciroppo.

Usa mandorle di alta qualità per esaltare il sapore dei biscotti.

Se ti avanza dello sciroppo, puoi utilizzarlo come base per dolcificare tè o altre preparazioni dolci.

Con la scorza di arancia e limone avanzata, puoi creare delle zeste essiccate da aggiungere ad altre ricette.

I pepatelli senza burro e uova si conservano meglio e sono ideali per chi cerca dolci leggeri e rustici.

COME CONSERVARE I PEPATELLI

I pepatelli molisani si conservano in una scatola di latta per circa una settimana. È sconsigliata la congelazione, poiché altererebbe la loro consistenza croccante.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci natalizi tradizionali da provare:

Mostaccioli napoletani: biscotti speziati e ricoperti di cioccolato.

Roccocò napoletani: croccanti e ricchi di mandorle, perfetti per Natale.

Biscotti di Natale facili: semplici e decorativi, ideali per i più piccoli.

Cartellate pugliesi: dolci fritti con vincotto o miele.

Ciambelline al vino: perfette da inzuppare, con un sapore rustico e avvolgente.