

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Atayef

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



100 g di zucchero

70 g di cocco.

PER LO SCIROPPO AI FIORI D'ARANCIO

250 g di zucchero

250 g di acqua

20 g di succo di limone

30 g di acqua di fiori d'arancio.

PREPARAZIONE

1 Per l'involucro:

In un bicchiere mettere il latte, il lievito secco e lo zucchero. Mescolare e lasciare riposare per 10 minuti mescolando ogni tanto.

In una ciotola (io ho usato il kenwood e la frusta a K prima e dopo quella a filo) mettere la farina, la semola e l'acqua e far amalgamare, aggiungere il latte con il lievito secco, il lievito per dolci e far amalgamare a media velocità per circa 3 minuti. A questo punto aggiungere il pizzico di sale ed il bicarbonato, amalgamare per altri 2 minuti, travasare il composto in una ciotola facendolo passare per un setaccio in modo da togliere gli eventuali grumi, coprire e lasciar lievitare in un luogo tiepido per 45-60 minuti.

Trascorso questo tempo prepararsi per cuocere le frittelle: ungere leggermente una padella antiaderente, mettere su fuoco medio e preparare le frittelle usando un mestolo di composto. Si devono cuocere solo da un lato, vi renderete conto che la frittella è pronta perchè inizialmente comincerà a solidificare leggermente nei lati, poi si formeranno delle bollicine su tutta la superficie. Queste bollicine scoppieranno e, a questo punto, la parte superiore sarà asciutta.



Hilary

2 Dopo aver cotto ogni frittella metterle su un panno a raffreddare, quando saranno fredde si possono mettere su un vassoio. Attenzione, le parti che devono venire a contatto sono quelle meno cotte quindi si sovrappongono a due a due unendo la parte più pallida.

Preparare lo sciroppo:

In una casseruola unire tutti gli ingredienti e far sobbollire a fuoco dolce per circa 40 minuti mescolando spesso; deve venire uno sciroppo non molto denso (perché raffreddando acquisterà maggiore densità).

Per il ripieno con frutta secca:

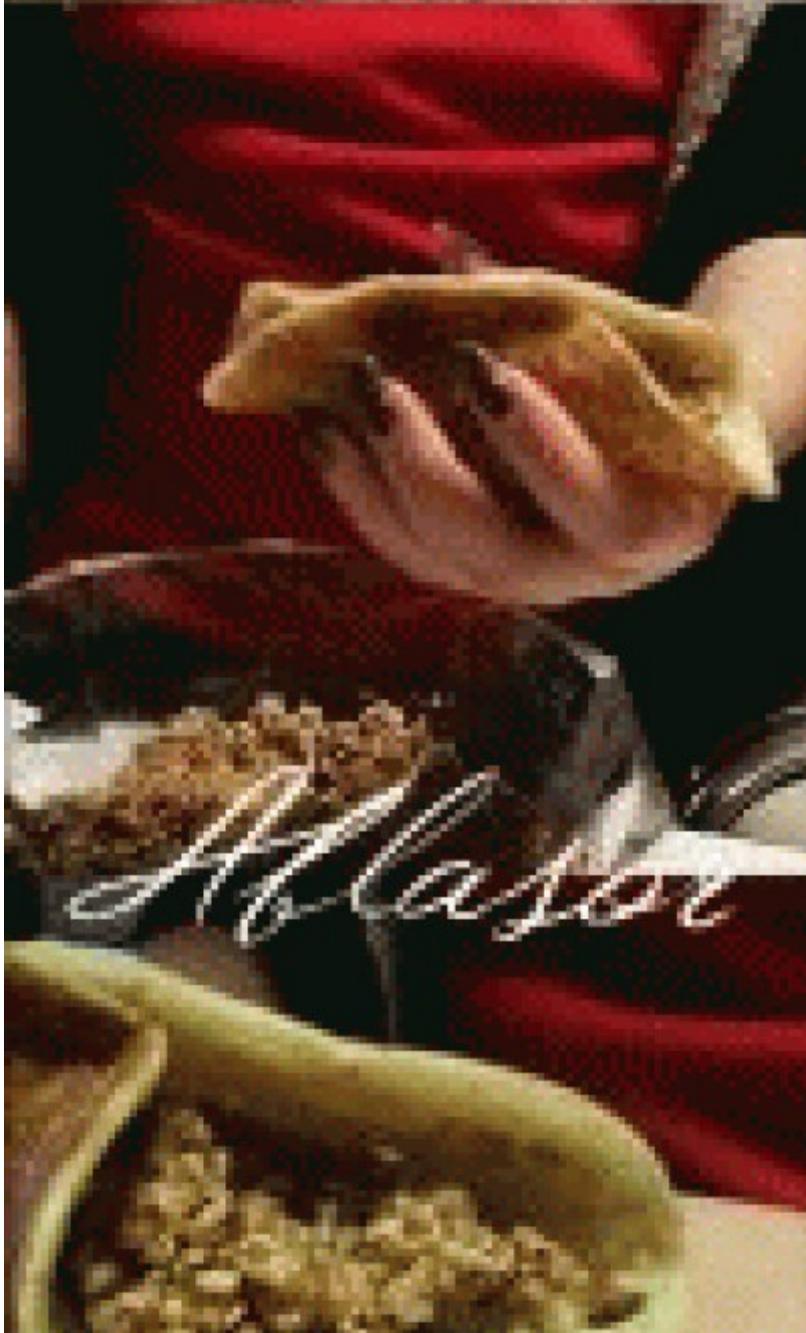
Unire tutti gli ingredienti e mescolare bene.

Per il ripieno di ricotta:

Unire tutti gli ingredienti e frullare (io ho usato il kenwood con frusta a filo) fino ad avere un composto omogeneo.

Montaggio:

Mettere una frittella sul palmo della mano con la parte meno cotta rivolta verso l'alto, riempire con due cucchiaini di ripieno alla frutta secca e chiudere procedendo in questo modo: unire i due lati opposti della frittella e pizzicare. Continuare a pizzicare molto bene tutto il bordo in modo da formare una mezzaluna; continuare formando altre 8 mezzelune (quindi 9 in tutto) fino a finire tutto il ripieno di frutta secca, poi formare altre 9 mezzelune usando il ripieno di ricotta.



- 3 Adagiare le mezzelune su una placca da forno coperta di carta forno, su ogni mezzaluna mettere un po' di burro e infornare a 200° per circa 10 minuti girando a metà cottura .
Servire con lo sciroppo di fiori d'arancio.

