

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bussolà ripieno di marzapane

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL BUSSOLÀ

500 g di farina
250 g di burro
250 g di zucchero
6 tuorli
1 bustina di vanillina
scorza di 1 limone grattugiata
1 pizzico di sale.

PER IL MARZAPANE

125 g di mandorle
125 g di zucchero a velo
1 albume
qualche goccia di essenza di mandorle.

1 albume per spennellare la superficie.

PREPARAZIONE



- 2 Preparate il marzapane: nel mixer tritate finemente le mandorle con lo zucchero a velo, mettete il composto in una ciotola e unite l'albume.



- 3 Unire l'essenza di mandorla e mescolare bene.



4 Preparate il bussolà: in una ciotola mescolare il burro con la farina e la vanillina.



5 In una seconda ciotola mettete i tuorli con lo zucchero e montare con le fruste elettriche.



6 Aggiungete i tuorli montati alla farina e impastare bene.



7 Con l'aiuto del mattarello formate un rettangolo.



8 Al centro mettete il marzapane dandogli una forma allungata.



9 Arrotolate e formate una ciambella spennellando la superficie con un albume.



10 Infornate a 180°C per 30 minuti circa, lasciate raffreddare e servite.



