

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.



