

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Calze della Befana alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO



CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

CODETTE COLORATE

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente.

Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero.

Aggiungete la farina, il sale e la vanillina ed impastate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Per il ripieno: nel mixer frullate i due tipi di mandorle fino ad ottenere una farina.

In una ciotola mettete la farina di mandorle ottenuta, lo zucchero, il cacao amaro, l'uovo ed il Marsala.



2 Mescolare il tutto con un cucchiaio di legno per amalgamare tutti gli ingredienti.



3 Continuate con le mani.



4 Dovrete ottenere un composto compatto.



5 Sopra un foglio di carta forno infarinato stendete una parte di pasta frolla con il mattarello.



6 Ritagliate un rettangolo.



7 Prendete una parte del ripieno, ricavatene un rotolo, e mettetelo al centro della pasta frolla.



8 Avvolgete il ripieno con la pasta frolla.



9 E piegatelo fino ad ottenere una "L".



10 Sistemate sulla placca rivestita di carta forno ed infornate a 180°C per 15 - 20 minuti.



11 Fate intiepidire.

Sciogliete il cioccolato fondente nel microonde e rivestire il dolce, fate raffreddare.

Quando è freddo sciogliete il cioccolato bianco e decorate con delle codette colorate.

