DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cartucce

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 30 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Le cartucce sono uno di quei dolci della tradizione napoletana che oggi si stanno perdendo anche nella memoria locale. Un vero peccato, perchè queste delizie da scartare, a base di mandorla, sono delicate e golose, semplici da realizzare e molto scenografiche...Cookaround vi regala la ricetta, scopritele con noi!

Per la pasta di mandorle

MANDORLE 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

Ingredienti

BURRO 100 gr

UOVA 140 gr

FARINA 140 gr

AROMA ALLA MANDORLA AMARA

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO 100 gr

Preparazione

1 Preparate in anticipo una teglia foderata dove metterete gli stampini con le cartine.

2 Gli stampini da utilizzare per le cartucce sono cilindrici e aperti su entrambi i lati. Le cartine pretagliate si trovano in commercio e vanno arrotolate su se stesse ed inserite negli stampini cilindrici.

3 Lavorate nell'impastatrice dotata di gancio a foglia il burro e la pasta di mandorle (realizzata tritando pari quantità di mandorle e di zucchero).

4 Unite allo zucchero un paio di gocce di aroma di mandorla amara ed aggiungetelo nella ciotola dell'impastatrice; lasciate lavorare fino a farlo incorporare completamente.

5 Aromatizzate il composto con la vanillina.

A questo punto aggiungete le uova, una alla volta ed infine la farina; lasciate lavorare la macchina fino ad ottenere un composto molto cremoso.

6 Raccogliete l'impasto in una sac à poche dotata di bocchetta piccola e liscia e distribuitelo negli stampini riempiendoli fino al bordo dello stampo di metallo.

7 Infornate a 200°C per circa 20 minuti.

8 Una volta cotte, sfornatele e fatele freddare leggermente, quindi rimuovete gli stampini in metallo.

9 Una volta fredde le cartucce sono pronte per essere gustate.