

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cepellate

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

1 kg di farina
18 rossi d'uova
500 g di zucchero
400 g di sugna
2 limoni
6 g di ammoniaca
1 pizzico di lievito in polvere.

PER IL RIPIENO

200 g di marmellata di amarena.

PER DECORARE

50 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta sfoglia mescolando tutti gli ingredienti indicati al primo punto. Da tale

composto ricavare, usando un bicchiere, dei dischi che andranno riempiti con la marmellata e ripiegati su se stessi, modellandoli così a forma di cornetti.

Mettere in forno per circa un'ora ed infine spolverarli con lo zucchero a velo.