

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mezza luna di noci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Germania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



1 BUSTINA DI LIEVITO SECCO E ATTIVO, 4
TAZZE DI FARINA NON SETACCIATA, 1
TAZZA DI BURRO O MARGARINA
AMMORBIDITI, 1 TAZZA DI PANNA ACIDA,
3 GROSSI ROSSI D'UOVO. RIPIENO

3 grossi bianchi d'uovo

1 tazza di noci sminuzzate

1 tazza di zucchero

1 cucchiaino di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il lievito con la farina, il burro, la panna acida e i tuorili d'uovo fino a che non sia pronto l'impasto.

Coprire e lasciare riposare per 1 ora. Per il ripieno sbattete i bianchi d'uovo fino a che siano molto solidi. Incorporare le noci, lo zucchero e la vaniglia. Stendere l'impasto fino ad ottenere uno spessore di $\frac{1}{2}$ cm. Tagliare dei rettangoli di circa 5x8cm. Cospargere ciascun rettangolo con un cucchiaino di ripieno.

2 Arrotolarlo e metterlo su di un foglio unto da forno e curvare il rotolo per formare uno spicchio. Infornare a 175°C per 15/20 minuti o fino a che siano dorati. Raffreddarli e conservarli in vasetti di vetro. Se ne fanno dalle 4 alle 5 dozzine