

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nusskipferl (Mezza luna di noci)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 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. 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.