

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panzerotti con ripieno al mosto cotto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

farina quanto basta per ottenere un
impasto molto morbido

300 g di zucchero

12 uova

300 g di sugna

mollica di pane

100 g di mandorle tostate

cacao amaro

caffè ristretto

scorza di arancia e di limone tagliuzzata

mosto cotto quanto basta.

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina su un tagliere aggiungere uova, zucchero e sugna precedentemente

diluita ed impastare il tutto.

Stendere la sfoglia, tagliarla a forma di dischi da riempire con il composto ottenuto dal mosto cotto amalgamato con mollica di pane, mandorle tostate, cacao amaro, scorza di limone e arancia, caffè ristretto, infornare ad una temperatura di circa 180° per circa 20 minuti.