

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Panzerotti dolci natalizi

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



### INGREDIENTI

farina quanto basta per ottenere un  
impasto molto morbido  
300 g di zucchero  
12 uova  
300 g di sugna  
confettura di amarena.

### PREPARAZIONE

**1** Setacciare la farina su un tagliere ed impastarla con uova, zucchero e sugna precedentemente diluita.

Stendere la sfoglia, tagliarla a forma di dischi i quali vengono riempiti con marmellata di amarene, ripiegarli su se stessi modellati a forma di cornetto ed infornare ad una temperatura di 180° per circa 20 minuti.