

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pepatelli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di miele
300 g di mandorle
1 arancia
30 g di burro
farina di tritello (è la farina contenente la parte fine della crusca)
pepe bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Nella pentola piccola portare ad ebollizione dell'acqua e tuffarci le mandorle per un minuto. Scolarle, pelarle e tritarle.
Grattugiare la scorza dell'arancia.
Nella casseruola far fondere a fuoco bassissimo il miele ed aggiungere la scorza di arancia grattugiata e le mandorle tritate.
Mescolare bene e aggiungere abbastanza pepe e infine, sempre mescolando, aggiungere a poco a poco la farina di tritello che dovrà man mano indurire l'impasto.

Quando questo avrà raggiunto una forte consistenza, cessare di aggiungere farina, togliere dal fuoco e rovesciare l'impasto stesso sul marmo leggermente unto d'olio. Pareggiare e far raffreddare.

A composto freddo tagliarlo in rettangolini larghi cinque centimetri circa e depositarli sulla placca da forno lievemente imburrata.

Infernare con forno preriscaldato a 200°C fino a cottura ultimata.