



ABRUZZO

Bocconotti

di Laura Dolci & Salati

INGREDIENTI

Per la pasta

- 350 g di farina 00
- 6 tuorli
- 1 uovo intero
- 6 cucchiali di zucchero
- 6 cucchiali di olio di oliva
- 1 cucchiaino di lievito
- buccia di limone grattugiata



Per il ripieno

- 300 g di mandorle tostate e tritate
- 250 g di zucchero
- 6 albumi
- buccia di limone grattugiata
- 100 g di cioccolato fondente
- cannella in polvere

PROCEDIMENTO

Per la pasta

Impastare la farina con gli altri ingredienti, formare una palla, avvolgere nella pellicola e mettere in frigo.

Per il ripieno

In una ciotola mischiare mandorle, cioccolato, zucchero, cannella, buccia di limone grattata. Montare a neve fermissima 6 albumi con 1 pizzico di sale e un po' di succo di limone. Unire al composto di mandorle mescolando delicatamente. Infine, con un pennello da cucina, imburrare gli stampini con del burro morbido. Stendere la pasta e foderare gli stampini. Riempirli con il ripieno e cuocere a 180 gradi per 30 minuti.

