

Castagnelle - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Ingredienti

250 gr di farina
250 gr di mandorle (pesate senza il guscio) e non pelate
250 gr di zucchero
1 uovo
1 cucchiaino di bicarbonato
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaio di cacao amaro
la buccia grattugiata di 1 limone nn trattato
1 tazzina di caffè amaro
2 cucchiari di latte tiepido

Frullare non troppo finemente le mandorle senza pelarle della pellicina e amalgamarle con tutti gli altri ingredienti, avendo cura di aggiungere il latte per ultimo, in quanto se l'impasto viene troppo appiccicoso non occorre metterlo.

Se fosse necessario aggiungere un po' di farina da far assorbire poco per volta, l'impasto deve essere morbido come per la pasta da pane...

Formare quindi dei salsicciotti di diametro 3 o 4 cm, schiacciarli appena e tagliare in tanti piccoli quadrotti o, tenendo il coltello di traverso, a losanghe.

Disporre i pezzetti su carta da forno in una teglia e cuocere sulla parte bassa del forno preriscaldato a 180° per 15 min.

Devono risultare appena gonfi e la superficie deve essere asciutta ma non dura.

Avere l'accortezza di farli raffreddare fuori del forno altrimenti si seccano e induriscono.

Si conservano per qualche giorno in un contenitore a chiusura ermetica... ma tanto finiscono subito!!



