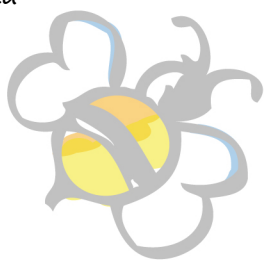




Cassatelle con mandorla e cacao - [Visualizza sul sito di Imma](#)



eCucinando.it



farina - agrumi - uova

Cassatelle con mandorla e cacao
(ricetta Sicilia)

Ingredienti:

per la pasta:

500 gr. farina 00
200 gr. strutto (burro o margarina)
100 gr. zucchero
1 uovo intero
1 scorza di limone o arancia gratt.
100 gr. circa di acqua tiepida

per il ripieno:

250 gr. mandorle
180 gr. zucchero
1 busta di cacao amaro da 75 gr.
1 scorza di limone o arancia gratt.
50 gr. di farina semola di grano duro
300 gr. di acqua

Procedimento:

Impastare la farina con lo strutto e lo zucchero poi unire l'uovo e il resto degli ingredienti, formare un impasto che va messo in frigo per tutta la notte.

Preparare il ripieno :

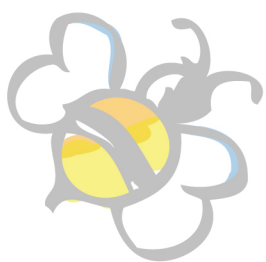
in un tegamino mettere acqua e zucchero e portare ad ebollizione. Frullare le mandorle con il cacao, farina, agg. la buccia gratt. e a poco a poco agg. il liquido (sciropo di zucchero) mescolare di continuo, rimettere sul fuoco per pochi minuti, otterrete una crema densa che va lasciata in frigo una notte.

Stendere la pasta e ritagliare tanti cerchi, mettere sopra il ripieno e chiudere a mezzaluna.
a forno 180° x 15 min. (se sono piccoli) se sono più grandi i tempi si allungano a 25/30 min.
devono restare palliducci e poi si spolverano con lo zucchero a velo

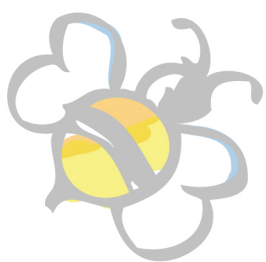
si possono farcire con la crema di ricotta, la cotognata



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it