



Bimby: Roccocò - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

500 g farina

400 g zucchero

270 g mandorle (70 da tritare e 200 da tostare e utilizzare intere)

35 chiodi di garofano, 1/2 cucchiaino di cannella, 1/2 cucchiaino di noce moscata, 1/2 cucchiaino di bicarbonato di ammonio (circa 4 grammi), scorze di agrumi grattugiate (1 limone + 1 arancio + 1 mandarino), 150 ml acqua, 1 tuorlo d'uovo sbattuto con un cucchiaino di latte per spennellare

Procedimento:

Tritare per qualche secondo i 70 g di mandorle vel. Turbo e mettere da parte. Inserire le scorze di agrumi nel boccale, precedentemente tagliate con lo sbuccino per patate e poi a julienne, poi aggiungere pisto e zucchero e tritare a turbo per qualche secondo.

Aggiungere le mandorle tritate, farina, ammoniaca e girare ancora a turbo qualche secondo per mischiare bene il tutto.

Poi ho aggiunto l'acqua e ho impastato (2 minuti velocità spiga). Porre l'impasto sulla spianatoia e ho fatto riposare per un'ora.

Unire le mandorle intere e impastare un po', cercando di distribuire bene le mandorle nell'impasto.

Formare dei bastoncini dello spessore di 1 dito e metterli in teglia sulla carta forno, formando delle ciambelline. Schiacciarle leggermente e spennellate con il tuorlo sbattuto con il latte. Infornare in forno caldo a 200 °C per 10 min e 180° per altri 10 minuti (totale 20 minuti).