

Rame di Napoli - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Rame di Napoli

500 gr. di farina 00  
200 gr. di zucchero  
2 uova  
75 gr. di strutto (sciolto)  
50 gr. di burro (sciolto)  
un cucchiaino scarso di miele  
1 cucchiaino di marmellata di arance o albicocche  
100 gr. di cacao amaro  
chiodi di garofano pestati e ridotti a pezzettini  
cannella  
vaniglia  
100 gr. di biscotti secchi (frollini o tipo saiwa)  
5 gr. di ammoniaca  
latte qb

PER LA COPERTURA:

cioccolato fondente

burro

(Le proporzioni sono 50 gr. di burro per 200 gr. di cioccolato)

Mettere i frollini dentro una ciotola con del latte fino a farli diventare una crema.

Impastare tutti gli ingredienti come per una normale frolla con le mani.

Soltanto alla fine, aggiungere del latte e mescolare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una consistenza simile a quella della crema pasticcera.

Lasciare riposare per circa 1 ora.

Procedimento

Rivestire una teglia per biscotti con della carta forno (i biscotti non vanno cotti sulla lastra imburrata ed infarinata), disporre l'impasto a cucchiainate distanziando e dando la forma di un ovale.

Cuocere a 150 C' per circa 10/15 minuti.

Lasciare raffreddare.

Fondere il cioccolato con il burro a bagnomaria, deve risultare molto liquido, questo per avere una superficie liscia e in modo che ci sia soltanto un velo di glassa sulla superficie.

Ho postato sopra la ricetta così come l'ho presa [QUI](#) (leggete tutto perchè è una tradizione bellissima che io ho vissuto in prima persona a Linosa )

purtroppo non sono neppure riuscita a rifinire per bene...che siano le sac a poche ????



comunque...ho cercato di fare le iniziali di tutte noi, quindi mi dovrete perdonare per forza!!!!



Per quanto riguarda il sapore, decisamente ci vogliono più spezie, anche se sono veramente deliziosi anche così!

Per la copertura di cioccolato: deve essere molto più sottile di quella che ho fatto io, e per la decorazione:

mano ferma











(quelle con solo la S..bè lo sapete che sono un "pochino" egocentrica 😊).