



Ravioloni dolci - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

base di biscotti Ericini

questi ravioloni sono la base dei biscotti ericini che c'è nel forum dove ci sono i concorsi ,ma con una variante
cioè il ripieno x la serie non si butta mai niente ,mio marito in una cesta di pasqua aveva ricevuto una confezione di fichi caramellati della marca BABBI che sinceramente non conoscevo ora scadeva a novembre e ho deciso proviamo .

Quindi se non trovo il prodotto non lo potrò fare più,a questi fichi caramellati ho solo aggiunto gocce di



cioccolata.

vi rimetto le dosi dell'impasto:

250gr.grano duro,

250gr.farina 00,

200gr. di zucch.

225 di burro o marga. a pezzi ,

8 gr. di ammoniaca,

1 bustina di vanillina,

1 dl di latte e dentro l'impasto che si avvolge in pellicola e in frigo x 30 min. poi si fà a piacere e io ho aggiunto il mio condimento ,comunque somiglia al nostro buccellato

p.s. dimenticavo di dirvi che ho letto gli ingredienti del ripieno ed è squisit: fichi ,zucchero,mieli,caramello,scorzette di limone e arancio,distillato di rhum.