

BUCCELLATI

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- gr. 500 di fichi
- gr. 500 di noci sgusciate
- gr. 500 di mandorle sgusciate
- gr. 125 di zuccata (vedi ricetta crema-ricotta)
- gr. 125 di uvetta sultanina
- n. 1 bustina di cacao amaro
- gr. 100 di cioccolato fondente
- gr. 125 di marmellata di fichi
- gr. 100 di miele (= 2 cucchiaini colmi)
- --- pizzico di sale
- --- pizzico di cannella
- n. 1 bustina di vanillina
- n. 2 tazze di caffè zuccherato

INGREDIENTI PER IL BISCOTTO:

- gr. 200 Farina Biaglut. (Plasmon)
- gr. 150 Farina Nutricia (Glutafin)
- gr. 150 Farina Mix C (Schar)
- gr. 150 Farina per pane e pasta (Schar)
- gr. 150 Fecola di patate pane degli Angeli
- 2 buste polvere lievitante pane degli Angeli
- gr. 400 di zucchero
- n. 6 uova intere
- gr. 150 burro
- gr. 100 Margarina
- n. 2 Buste di vanillina
- gr. 200 panna per dolci
- gr. 100 latte o q.b.

- Buccia d'arancia grattugiata
- Buccia di limone grattugiata da unire alla fine da utilizzare per i buccellati

PROCEDIMENTO PER IL RIPIENO da preparare il giorno prima:

Tritare grossolanamente i fichi, le noci e le mandorle precedentemente sgusciate. Aggiungere tutti gli altri ingredienti, amalgamare tutti gli ingredienti con il caffè freddo e lasciare riposare il ripieno.

PROCEDIMENTO PER IL BISCOTTO:

Mescolare insieme le farine, aggiungere il lievito, lo strutto, il burro a temperatura ambiente, l'ammoniaca sciolta nel latte tiepido. Unire gli altri ingredienti, le uova, il miele, la vanillina la cannella i chiodi di garofano, la scorza grattugiata del limone, dell'arancia, lo zucchero. Impastare ed ottenere un composto omogeneo. Spianare la sfoglia con il mattarello al centro della sfoglia ritagliare un cerchio e ricoprire il ripieno con la pasta, in modo da ottenere un anello. Si può realizzare anche di forme differenti e di diverse misure, secondo le proprie preferenze. Cuocere in forno per mezz'ora a fuoco medio dopo averli punzecchiati o con una forchetta o con l'attrezzo adatto che si può acquistare in negozi specializzati.