



Bocconcini di Stollen

Ingredienti

Per l'impasto:

50 g albicocche secche

80 g uvetta

50 g arancio candito

100 g mandorle tritate

250 g farina 00

1 cucchiaino lievito in polvere per dolci

1 cucchiaino abbondante cannella

80 g burro morbido

60 g zucchero

1 pizzico sale

250 g ricotta

Inoltre:

125 g burro

200 g zucchero a velo

Sono dei biscotti, dolci, speziati, e ricchi di sapori. Non li faccio spesso, ma a Natale mi piacciono tanto.

Per preparare questi biscotti, tritate grossolanamente le albicocche e mescolate con uvetta, canditi e mandorle tritate.

Mettete da parte.

Mescolate la farina con il lievito e la cannella. Mettete da parte.

Preriscaldate il forno a 180 gradi (statico).

Montate il burro insieme con lo zucchero ed il sale fino a quando sarà cremoso.

Unite quindi la ricotta e continuate a lavorare il composto con le fruste.

Setacciate quindi il mix di farina e cannella sul composto di burro e lavorate con le fruste giusto il tempo di ottenere un impasto omogeneo, senza tracce di farina.

Unite anche la frutta secca ed incorporate. Per questo passaggio potete anche aiutarvi con le mani, impastando il tutto per distribuire la frutta secca uniformemente all'interno del composto.

Formate quindi delle piccole palline di ca. 2 cm di diametro ed adagiatele su una teglia foderata con carta da forno. Non dovranno essere perfettamente rotonde, va benissimo se restano un po' irregolari. potete prendere anche dei mucchietti con il cucchiaio e metterli sulla teglia. Questi biscotti, sono buonissimi anche irregolari.

Infornate quindi a 180 gradi (forno statico) o a 160 gradi forno ventilato

Dovranno dorarsi giusto leggermente.

Nel frattempo fate sciogliere il burro e mettete lo zucchero a velo in un piatto fondo.

Appena sfornati, passateli uno ad uno nel burro fuso, (operazione che si può eseguire anche con un pennello se si vuole mettere meno burro) e poi subito nello zucchero a velo per farlo aderire a tutta la superficie.

Sinceramente io li ho anche fatti senza ripassarli nel burro, ma solo nello zucchero a velo. Certo il sapore diverso...ma sono sempre buoni.

Lasciate quindi raffreddare su una teglia o su un piatto.

Conservate i vostri bocconcini di Stollen in una scatola di latta per 3-4 settimane, in un luogo fresco ed asciutto.

Se volete, potete spolverarli con altro zucchero a velo prima di servirli.