



Le “Deliziose”

Ingredienti

Per il biscotto:

200 gr di farina 00

80 gr di fecola di patate

120 gr di burro morbido

50 gr di zucchero a velo

2 tuorli

Per il ripieno:

250 gr. di ricotta

100 gr. di mascarpone (io ho utilizzato la crema pasticcera pronta del Molino Chiavazza; consiglio di mettere 200 ml di latte invece di 300 ml per averla più soda)

Crema di nocciole (quantità a tuo gradimento)

Granella di nocciole

50 gr. di zucchero a velo

Nella pasticceria napoletane sono sempre presenti e con questa ricetta potete realizzarle anche voi; sono molto semplici e veramente “deliziose”, di nome e di fatto!

Impastare gli ingredienti per il biscotto poi stendere la pasta in una sfoglia non troppo sottile; con un bicchiere o con un coppapasta tagliare i biscotti e mettere su una carta forno per cuocerli a 180° fino a che siano cotti, leggermente dorati ai margini. Preparare la crema utilizzando gli ingredienti per il ripieno: quando i biscotti saranno raffreddati farcirli con la crema e poi passarli nella granella di nocciola, metterli in un vassoio e spolverarli di zucchero a velo.



Ringrazio la mia amica **giannasheva** per avermi dato questa ricetta.

Ricetta eseguita da Mars

Immagine in evidenza di Giannasheva

