



Roccocò di Dodo

Ingredienti

500 g di farina

500 g di zucchero

350 g di mandorle pelate tostate e tritate

250 g di canditi a pezzetti

2 albumi d'uovo

la scorza grattugiata di 1 limone.

Tipico dolce natalizio della Campania, questa è la mia versione.

Fare la fontana sul tavolo, mettere al centro tutti gli ingredienti ed impastare aggiungendo poca acqua se l'impasto dovesse risultare troppo duro.

Dividere l'impasto in tanti pezzetti, rotolarli sul piano di lavoro infarinato, modellarli in forma cilindrica.

Dai cilindri formare delle ciambelline, sistamarle in una teglia imburrata ed infarinata o ricoperta con carta da forno e cuocerle in forno preriscaldato a 180° finché non saranno dorate.

Ricetta di DODO