

PASTA DI MANDORLE RIPIENA DI MARMELLATA DI ZUCCA

Ingredienti

- zucchero (1100gr)
- vaniglia
- farina di mandorle (1000gr)
- marmellata di zucca (200gr)
- farina di maiorca (150gr)

Come si prepara

Portare ad ebollizione due bicchieri di acqua con lo zucchero e la vaniglia.

Quando lo sciroppo comincia a filare, aggiungere la farina di mandorle e la farina di maiorca.

Cuocere mescolando fino a quando il composto si staccherà dalle pareti della pentola.

Far intiepidire e formare, con le mani, delle palline.

Riempirle con la marmellata di zucca così come si fa con la mozzarella nei supplì.

Passare le palline farcite in una glassa di zucchero al limone, preparata con 100 grammi di zucchero a cui incorporare poco alla volta il succo di limone filtrato.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

dessert, zucca, dolci al cucchiaio, marmellata, Pasta di mandorle

