

Bocconotti del Molise

▪ Ingredienti:

Per la pasta

- 300 gr. di farina bianca
- 120 gr. di burro
- 100 gr. di zucchero
- 3 tuorli
- Qualche cucchiaino di latte

Per il ripieno

- Mezzo litro di latte
- la scorza di mezzo limone
- 4 tuorli
- 70 gr. di zucchero
- 60 gr. di farina bianca
- 16 amarene sciroppate
- 15 gr. di burro
- 1 bustina di zucchero a velo

Versate la farina a fontana sulla spianatoia e lavoratela con il burro morbido a pezzetti. Aggiungete lo zucchero, fate di nuovo la fontana e al centro versate i tuorli. Impastate velocemente e, se occorre, aggiungete un poco di latte. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Per la crema.: Fate bollire il latte con la scorza di limone. Montate i tuorli con lo zucchero, incorporate la farina e diluite con il latte bollente. cuocete la crema su fuoco basso mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno, fino che avra' raggiunto la giusta densita' . Spegnete e fate raffreddare bene. Riprendete la pasta, tiratela con il mattarello in una sfoglia non troppo sottile. Foderate con la sfoglia preparata otto stampini imburrati. Per completare: Farcite i biscotti

con un cucchiaino di crema e 2 amarene. Coprite con un dischetto di pasta largo quanto gli stampini. Sigillate bene i bordi e punzecchiate in superficie con uno stuzzicadenti. Disponete gli stampini sulla placca da forno e cuocete a 180 gradi per 20-25 minuti. Servite i bocconotti freddi, cosparsi di zucchero a velo.