

# Bugie ripiene

Ingredienti per 6 persone:

200 gr.di farina  
30 gr.di zucchero a velo  
1 tuorlo, 2 uova  
3 gr.di lievito  
sale  
1 cucchiaino di latte  
20 gr.di burro  
vaniglia in polvere  
la scorza grattugiata di 1 limone  
marmellata di albicocche  
olio di semi di arachide

## Preparazione

Setacciate la farina e disponetela in una ciotola. Unite lo zucchero a velo, le uova e il tuorlo, sbattuti insieme, e un pizzico di sale. Incorporate il latte e il lievito, profumate con un pò di vaniglia e la scorza grattugiata del limone, e amalgamate bene fino a ottenere un impasto omogeneo.

Terminate con il burro morbido, lavorate ancora e formate una palla. Avvolgetela con una pellicola trasparente e fatela riposare in frigo per una mezz'ora. Trascorso il tempo, stendete l'impasto a uno spessore molto sottile. Formate tante strisce di impasto larghe 5 cm. Farcite al centro con la marmellata di albicocche e ripiegate la pasta sul ripieno, in modo da ottenere un filoncino. Pizzicate il filoncino con le dita, separate i ravioli ottenuti con una rotella e frigeteli in abbondante olio di semi fino a doratura. Scolate i ravioli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina.