

Tortelloni dolci di carnevale

Ingrediente per 8 persone

500 gr. di farina
2 uova
1 bustina lievito in polvere
2 cucchiaini di grappa
250 gr. di zucchero
1 grattugiata di scorza di limone
300 gr. di confettura a piacere
100 gr. di amaretti
40 gr. di zucchero a velo

Setacciate la farina e il lievito e disponetela a fontana sul piano di lavoro. Rompetevi al centro le uova, unite la grappa, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Lavorate molto bene l'impasto, fino a quando sarà omogeneo e sodo. Raccoglietelo in una palla, coprite con pellicola da cucina e fatelo riposare 20 minuti al fresco. Sbriciolate con le mani gli amaretti, metteteli in una ciotola e amalgamateli alla confettura scelta. Riprendete la pasta e, con il mattarello, stendetela in più sfoglie dello spessore di 3 mm. Ritagliate dalle sfoglie dei dischi di 8 cm. di diametro con un coppapasta. Ponete al centro di ognuno un mucchietto di ripieno e richiudete premendo i bordi con la punta delle dita come se fossero dei tortelloni.