

DOLCI E DESSERT

Offelle mantovane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchero a velo	100 g
Farina bianca	75 g
Fecola di patate	30 g
Burro	30 g
Uova	2
Albume d'uovo	1

PER LA PASTA

Farina bianca	250 g
Burro	75 g
Zucchero a velo	50 g
Tuorli d'uovo	2

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 15 offelle. Per fare la pasta versate sulla spianatoia la farina, mescolatevi lo zucchero a velo e fate la fontana, unite il burro ammorbidito e i 2 tuorli lavorando rapidamente gli ingredienti.
- 2 Fate con la pasta una palla, avvolgetela in un foglio di carta oleata e mettetela nella zona meno fredda del frigorifero per mezz'ora. Preparate intanto il ripieno.
- 3 Setacciate in una ciotola la farina e la fecola insieme a 75 g di zucchero a velo: aggiungete due tuorli, 15 g di burro fuso, tiepidissimo, e per ultimo i due albumi montati in neve ben soda.
- 4 Trascorso il tempo indicato fate con la pasta una sfoglia dello spessore di circa 3 mm e con uno stampino del diametro di circa 8 cm ricavate dei dischi.
- 5 Distribuite in essi un poco di ripieno, pennellate il bordo di ogni mezzo disco con albume sbattuto poi piegate la pasta a metà ricavando delle mezzelune.
- 6 Premete bene il punto d'unione affinché cuocendo il ripieno non esca: disponete le 'offelle' su una placca imburata e passatele in forno già caldo a 180 gradi per 35 minuti.



Servitele tiepide o fredde, spolverizzate di zucchero a velo.