

DOLCI E DESSERT

Offelle reggiane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia	200 g
Zucchero semolato	75 g
Mandorle dolci	30 g
Biscotti savoiardi	4
Uova	3
Mandorle amare	2
Limone (scorza grattugiata)	1/2
Burro	
Farina bianca	
Cannella in polvere	1 pizzico
Zucchero a velo	
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 20 offelle. Scaldate un po' d'acqua e quando si alzerà il bollore immergetevi le mandorle, sia quelle dolci che le amare; scolatele dopo un attimo, pelatele mettetele su una placca e passatele 5 minuti in forno già caldo a 180 gradi affinché si asciughino.
- 2 Levatele e quando saranno fredde pestatele nel mortaio insieme a 50 g di zucchero, riducendole in polvere; setacciate la polvere e pestate nuovamente le briciole.
- 3 Versatela poi in una ciotola, unite un pizzico di sale e di cannella, la scorza grattugiata di mezzo limone e tre tuorli.
- 4 Mescolate energicamente con un cucchiaino di legno sino ad avere un composto ben montato, poi incorporatevi il restante zucchero ed i savoiardi finemente sbriciolati.
- 5 Sulla spianatoia leggermente infarinata stendete la pasta sfogliata ad uno spessore di circa 2 mm e con un tagliapasta dentellato, del diametro di 10 cm, ricavate 20 dischetti.

- 6 Con un poco di albume leggermente sbattuto pennellateli sul bordo; su un lato di ognuno deponete un poco del composto, rivoltatevi sopra il mezzo disco di pasta e unitela perfettamente a quella sottostante.
- 7 Avrete così delle offelle dalla forma di mezzaluna. Sistematele su una placca imburata e infarinata, pennellatele in superficie con altro albume e lasciatele riposare 15 minuti prima di passarle in forno già caldo a 190 gradi; dopo 13 minuti levatele dalla placca.
- 8 Servitele tiepide, cosparse di zucchero a velo. Il ripieno può anche essere di confettura casalinga o di crema pasticciera ben soda.