

DOLCI E DESSERT

Piccoli napoletani

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 6 persone

Farina bianca	300 g
Zucchero semolato	275 g
Mandorle	200 g
Burro	200 g
Uova	2
Vaniglina	1 bustina

PER LE PLACCHE

Burro

Farina

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 35 'napoletani'. Scottate le mandorle in acqua in ebollizione, indisolatete, pelatete e tritatele finemente con la mezzaluna.
- 2 Ponete sulla spianatoia la farina, unite ad essa lo zucchero, le mandorle tritate e la vaniglina, mescolando bene insieme questi ingredienti.
- 3 Fate la fontana e mettetevi al centro un uovo intero ed un tuorlo; unite il burro a pezzetti ed impastate lavorando la pasta solo quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti.
- 4 Fate poi con la pasta una palla, avvolgetela in un foglio di carta oleata e tenetela in frigorifero per circa un'ora.
- 5 Imburrate ed infarinate tre placche da forno (se ne possedete solo una effettuerete la cottura in tre volte).
- 6 Dopo che la pasta avrà riposato il tempo necessario stendetela a poco per volta all'altezza di un centimetro scarso e con un tagliapasta rotondo del diametro di 7 cm, a parete scannellata, ritagliate tutta la pasta.
- 7 Accomodate i dischi sulle placche già pronte, badando di lasciare tra uno e l'altro un poco di spazio perché cuocendo si allargano alquanto.

- 8 Con un tagliapasta del diametro di due o tre cm tagliate la pasta al centro di ogni biscotto e con la punta di un coltellino asportate i minuscoli dischetti; rimpastateli poi insieme e unitamente ai ritagli di pasta stendetela di nuovo e ricavate altri 'napoletani'.
- 9 Mettete le placche in forno già caldo (190 gradi) e lasciatevele 7-10 minuti: rompendo un biscotto vi potrete accertare del giusto grado di cottura.
- 10 Staccateli con delicatezza dalle placche e poneteli a raffreddare su una gratella; riposti in scatole di latta si conservano perfettamente e sono eccellenti.