

DOLCI E DESSERT

Dolcetti all'arancia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 6 persone

Farina bianca	250 g
Mandorle	125 g
Burro	125 g
Zucchero semolato	125 g
Zucchero a velo	100 g
Arance	2
Tuorli d'uovo	2
Sale	1 pizzico

PER LA PLACCA

Burro
Farina

Preparazione

- 1 Versate sulla spianatoia la farina bianca, 60 g di zucchero e un pizzico di sale: mescolate, fate la fontana, ponetevi al centro il burro ammorbidito e a pezzetti, ed i due tuorli.
- 2 Impastate rapidamente tutto quanto, poi formate una palla, avvolgetela in un foglio di carta oleata e fatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 3 Nel frattempo sbollentate 60 g di mandorle e pelatele; passate in un telo umido le restanti e tritatele tutte, insieme alla scorzetta gialla di un'arancia.
- 4 Versate il ricavato in una ciotola, unite il restante zucchero e il succo dell'arancia filtrato, mescolando bene. Imburrate ed infarinate una placca; accendete il forno sui 180 gradi.
- 5 Dividete la pasta in due pezzi uguali ricavando due rettangoli di cm 30 x 25; ponetene uno sulla placca e stendetevi sopra il composto di mandorle e arancia.
- 6 Copritelo con il secondo rettangolo di pasta premendola bene sul bordo con le dita, poi con i rebbi di una forchetta sfioracchiate la superficie. Passate la placca in forno già caldo, per 25-30 minuti.

- 7 Setacciate in una casseruolina lo zucchero a velo e diluitelo con il succo filtrato della seconda arancia; fatelo sobbollire sino a quando prendendone una goccia tra due dita, prima bagnate, si formerà il filo.
- 8 Con questa 'glassa' pennellate la superficie della pasta dopo averla tolta dal forno; tenete la placca per alcuni minuti sull'imboccatura del forno affinché la 'glassa' diventi ben lucida.
- 9 Lasciate poi riposare la preparazione 10 minuti, quindi con la lama di un coltello immersa in acqua calda tagliatela a quadretti di 4-5 centimetri.