



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Papatilli (Pepatelli)**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 1 Kg di miele
- 100 gr di mandorle
- farina
- scorza di limone
- pepe

## **Preparazione Papatilli (Pepatelli)**

### **Passo 1.**

Tostate le mandorle.

### **Passo 2.**

Bollite il miele ed unitevi le mandorle, la scorza di limone grattugiata, un po' di farina ed il pepe.

### **Passo 3.**

Mescolate in modo da ottenere un impasto denso (eventualmente aggiungete ancora della farina).

### **Passo 4.**

Adagate in una teglia e lasciate riposare finchè non raffredda.

### **Passo 5.**

Ricavate dei rettangolini dal composto e metteteli a cuocere nel forno non troppo caldo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)