



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

Nepitelle



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 500 gr di farina
- 100 gr di strutto
- 150 gr di zucchero
- 250 gr di mandorle
- 500 gr di marmellata di uva
- 50 gr di uva sultanina
- 20 gr di cannella
- 200 gr di cacao
- un bicchiere di liquore strega
- 50 gr di zucchero a velo

Preparazione Nepitelle

Passo 1.

Mescolando la farina, lo strutto e l'acqua, preparate la pasta e, utilizzando il matterello, create delle sfoglie dello spessore di circa tre millimetri.

Passo 2.

Per il ripieno, amalgamate in una zuppiera le mandorle tritate, lo zucchero, la marmellata, l'una sultanina, la cannella, il cacao, il liquore strega.

Passo 3.

Con un bicchiere ritagliate dalla sfoglia alcuni dischetti, cospargeteli con il composto così formato, chiudendoli bene a forma di mezzaluna.

Passo 4.

Infornate le nepitelle a calore moderato.

Passo 5.

Possono essere mangiate calde o fredde.

Note

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