



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

Raffiuoli campani



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, stampini ovali, forno, frusta o sbattitore elettrico, setaccio, ciotola, terrina**

Ingredienti

- 50 g di fecola di patate
- 70 g di farina 00
- 200 g di zucchero a velo
- 60 g di burro
- 1 bustina di vanillina
- 5 uova
- 1 cucchiaino di miele
- 125 g di zucchero semolato
- 250 g di ricotta
- 50 g di cioccolato fondente
- 50 g di cedro candito
- 1/2 limone

Preparazione Raffiuoli campani

Passo 1.

Versate in una casseruola 100 g di zucchero a velo, due uova e una bustina di vanillina e 60 g di burro che avrete fatto precedentemente sciogliere.

Passo 2.

Mescolate bene il tutto, incorporate tre tuorli e tenete da parte un albume.

Passo 3.

Ponete il recipiente a cuocere a bagnomaria e mescolate fino a che la crema si sarà intiepidita.

Passo 4.

Togliete dal fuoco e aggiungete un cucchiaino di miele.

Passo 5.

Sbattete il composto fino ad ottenere un composto spumoso e gonfio, incorporate a questo punto 70 g di farina e 50 g di fecola di patate, mescolate bene.

Passo 6.

Imburrate e infarinate gli stampini ovali e versatevi il composto precedentemente preparato.

Passo 7.

Fate cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti.

Passo 8.

Mentre i dolcetti cuociono in forno, preparate la crema per il ripieno.

Passo 9.

Setacciate la ricotta e ponetela in una ciotola, aggiungete 125 g di zucchero semolato, il cedro tagliato a cubetti e il cioccolato fondente tagliato a pezzetti.

Passo 10.

mescolate il tutto.

Passo 11.

Quando i dolcetti saranno freddi, disponete la crema di ricotta su metà di essi e usate i rimanenti per ricoprire i docetti con la crema.

Passo 12.

Lavorate in una terrina l'albume precedentemente messo da parte con il succo di mezzo limone e tanto zucchero a velo da ottenere un composto denso.

Passo 13.

Distribuite la glassa così ottenuta sui raffioli e servite quando la glassa sarà ben asciutta.

Note

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