



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

Roccocò campani



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, placca da forno, carta da forno**

Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 250 g di zucchero
- 250 g di mandorle
- 150 g di burro
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 uovo
- 50 g di scorza d'arancia candita
- 1 limone
- 1 pizzico di cannella
- sale

Preparazione Roccocò campani

Passo 1.

Lavorate in una terrina la farina, le mandorle tritate, lo zucchero, il burro fuso, il lievito, un pizzico di cannella, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di un limone e la scorza tritata di arancia candita.

Passo 2.

Lavorate l'impasto a lungo e con forza perché sarà piuttosto duro, fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico.

Passo 3.

Formate delle ciambelline e disponetele sulla carta forno su una placca da forno, fatele lievitare 30 minuti quindi spennellatele con l'ovo sbattuto e fatele cuocere in forno a 180°C per 10-15 minuti.

Passo 4.

Servite i roccocò freddi.

Note

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