



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

Sfogliatelle frolle



4 Persone

dolci Categoria

difficile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

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

Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 250 g di zucchero
- 200 g di ricotta di bufala
- 150 g di burro
- 125 g di semolino
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 1 pizzico di cannella
- 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 50 g di arancia candita
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- acqua
- sale

Preparazione Sfogliatelle frolle

Passo 1.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, aggiungete 120 g di zucchero, il burro a temperatura ambiente, qualche cucchiaino di acqua fredda e una presa di sale.

Passo 2.

Lavorate bene l'impasto, prima otterrete un composto sbricioloso, pian piano un impasto omogeneo e liscio.

Passo 3.

Fatelo riposare in un luogo fresco per 30 minuti.

Passo 4.

Mescolate in una terrina la ricotta, i restanti 130 g di zucchero, l'essenza di vaniglia e un pizzico di cannella.

Passo 5.

Fate bollire 40 ml d'acqua salata e versatevi dentro il semolino, fatelo cuocere per 5 minuti.

Passo 6.

Incorporate il semolino alla crema di ricotta, aggiungete le uova e il tuorlo, l'arancia candita tagliata a dadini piccoli e mescolate bene.

Passo 7.

Prendete la pasta e dividetela in 12 parti uguali a cui darete la forma di ovali spianati.

Passo 8.

Disponete su 6 ovali la crema di ricotta e ricopriteli con i 6 ovali rimanenti, pressate bene sui bordi e disponete le sfogliatelle su una placca ricoperta da carta da forno.

Passo 9.

Fate cuocere in forno a 220°C per 15 minuti.

Passo 10.

Fate raffreddare, spolverate di zucchero a velo e servite.

Note

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