

[RЯ]

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

Burriche



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **mattarello, teglia**

Ingredienti

- 200 g di farina
- 150 g di burro
- 1/2 bicchiere d'acqua
- 1/2 bicchiere di grappa
- sale
- 150 g di mandorle tritate
- 150 g di zucchero
- 1 uovo
- scorza di limone grattugiata
- burro

Preparazione Burriche

Passo 1.

Preparate una fontana con la farina.

Passo 2.

Unitevi il burro sciolto a bagnomaria, mezzo bicchiere d'acqua ed un pizzico di sale.

Passo 3.

Impastate il tutto, fate quindi riposare l'impasto in frigo per mezz'ora.

Passo 4.

Stendete la pasta con il mattarello e poi ripiegate la.

Passo 5.

Ripetete per altre due volte.

Passo 6.

Stendete infine una sfoglia e ritagliate una serie di dischi.

Passo 7.

Sbucciate e tritate le mandorle, unitevi lo zucchero, del burro, il rosso di un uovo e la scorza di limone

grattugiata.

Passo 8.

Mettete il ripieno nei dischi di pasta, quindi richiudete la pasta prestando attenzione a non lasciare aperture ai lati.

Passo 9.

Imburrate una teglia e fatevi cuocere le sfoglie per mezz'ora in forno preriscaldato a 180°.

Note

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