



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

Panzerotti dolci di Natale



4 Persone

Dolci Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **tagliere, teglia**

Le Marche hanno una rinomata tradizione dolciaria. Tra i dolci di Natale ricordiamo i panzerotti dolci con un ottimo ripieno di confettura di amarena.

Ingredienti

- farina
- 12 uova
- 300 gr di zucchero
- 300 gr di sugna
- confettura di amarena

Preparazione Panzerotti dolci di Natale

Passo 1.

In un tagliere, impastate la farina con sugna, zucchero ed uova.

Passo 2.

Stendete una sfoglia con il mattarello e ricavate dei dischi rotondi.

Passo 3.

Riempite i dischi ottenuti con la marmellata di amarene, quindi formate dei cornetti.

Passo 4.

Fate cuocere in forno pre-riscaldato a 180 gradi per 20 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 23/12/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,7 (3 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)