



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

## *Ossa dei morti*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**3 giorni** Tempo

Attrezzatura : **Pentolino, frullatore o mortaio, carta forno, placca da forno, forno, carta da cucina**

### ***Ingredienti***

- 500 g di farina
- 500 g di zucchero
- 150 ml d'acqua
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 10 chiodi di garofano

## **Preparazione Ossa dei morti**

### **Passo 1.**

Portate l'acqua quasi a bollire in un pentolino, spegnete la fiamma e fatevi sciogliere lo zucchero.

### **Passo 2.**

Versate la farina su una spianatoia e mescolatela con un cucchiaino di cannella in polvere e i fiori di garofano macinati (con un frullatore o un mortaio), aggiungete lo sciroppo a filo e lavorate l'impasto velocemente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

### **Passo 3.**

Lavorate la pasta e formate un filoncino dello spessore di circa 2 cm, poi tagliatelo a pezzetti di 4 e dategli la forma di ossa.

### **Passo 4.**

Disponete le ossa su una teglia ricoperta di carta forno e coprite con carta da cucina.

### **Passo 5.**

Fate asciugare per tre giorni in un luogo caldo e asciutto, meglio se al sole.

### **Passo 6.**

Trascorso questo tempo, le ossa saranno diventate di un colore biancastro, bagnate leggermente la base e disponetele su una placca da forno ricoperta di carta da forno bagnata.

## **Passo 7.**

Infornate a forno caldo a 180° per 10-15 minuti, trascorso questo tempo, lo zucchero all'interno delle ossa, si scioglierà e colerà fuori creando una base scura.

## **Passo 8.**

Fate raffreddare prima di servirle.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)