

Ma'moul

Dolcetti
farciti di noci



INGREDIENTI

500 g di farina,
250 g di burro,
2-3 cucchiaini di acqua di fiori
d'arancio o acqua di rosa,
4-5 cucchiaini d'acqua o latte,
zucchero a velo.

Per il ripieno:
175 g di noci,
1 cucchiaino di zucchero,
1 cucchiaino di cannella.

PREPARAZIONE



- Unire farina setacciata e burro.
- Mescolare per ottenere una consistenza sabbiosa.
- Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio o di rosa e poi latte o acqua per formare la pasta.
- Lavorare per avere un impasto morbido e malleabile.
- Unire noci, zucchero, cannella e mescolare bene.
- Prendere un pezzo di pasta, formare una pallina e lavorarla per ottenere un "piccolo contenitore".
- Farcire la pasta con il ripieno e chiuderlo con un disco di pasta.
- Decorare con una forchetta e infornare a 160° per 20-25'.
- Servire freddi con zucchero a velo.