



Fruttone ripieno di marmellata al Limone

Per la base : basta mescolare 500 g di farina, 250 g di burro, 200 g di zucchero e 3 tuorli, formare una palla, avvolgerla nella pellicola e riporla in frigo per mezz'ora, per poi stenderla e tagliarla a dischi, riempiendo gli appositi stampini.

Per il ripieno invece vi occorrono 300 g di mandorle pelate 300 g di zucchero 4 uova marmellata di Limoni (di un altro frutto a scelta o cioccolato) 500 g di cioccolato fondente

Tritate le mandorle con lo zucchero, aggiungere i tuorli e poi gli albumi montati a neve, molto delicatamente. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versatelo all'interno di ogni stampino insieme al ripieno che avrete anticipatamente preparato, ricoprite poi ogni fruttone con la pasta frolla. Infornate per 30 minuti a 180°.

A questo punto, quando saranno cotti e si saranno raffreddati completamente, i fate sciogliere a bagnomaria la cioccolato fondente e ricoprite ogni pasticcetto. Per gustarli al meglio mangiateli il giorno dopo.

Ricetta dello Chef Esposito per Caprinotizie.it

