

Coccole

Ingredienti per la pasta:

gr.150 ricotta , 7 cucchiaini di latte, 7 cucchiaini di olio extravergine di oliva (+ qualche goccia di Olio Agrumato), gr. 80 zucchero , gr. 300 farina 00 , 1 bustina di lievito.

Ingredienti per il ripieno:

Una chiara d'uovo, n.1 bustina zucchero vanigliato, gr. 90 mandorle tritate, gr. 90 cioccolato fondente tritato

Come si prepara:

fare una pasta come la frolla, stenderla, spennellarla con l'albume, mettere nell'interno le mandorle, ed il cioccolato, arrotolare, tagliare a dischetti.

Cuocere in forno per 20' a 160°.

Varianti: si possono aggiungere: uvetta, nocciole, noci.... A piacere.