



Bimby: Bocconotti - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Annalun@

Ingredienti:

Dose per 6 persone:

Per l'impasto:

500 gr. di farina, 180 gr. di olio, 1 cucchiaio colmo di zucchero, 1 cucchiaio di alcool puro, 100 gr. di acqua bollente, 1 pizzico di sale.

Per il ripieno:

200 gr. di marmellate miste, 50 gr. di gherigli di noci tritati grossolanamente, scorza di 1 arancia, 1 pizzico di cannella.

Preparazione:

Preparare l'impasto: Inserire nel boccale farina, olio, zucchero e sale: 30 sec. vel.4.

Aggiungere l'alcool 10 sec. vel.3. Unire a filo dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4 l'acqua bollente: 30 sec. vel.4. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare per 5 min. avvolto in un canovaccio.

Preparare il ripieno: Inserire nel boccale gherigli di noci e scorza d'arancia: 10 sec. vel.3. Unire gli altri ingredienti: 30 sec. vel.4. Stendere l'impasto, che dovrà risultare molto elastico, dando uno spessore di 5 mm. circa e ricavare, aiutandosi con uno stampo (diam. 10 cm.), dei cerchi.

Disporre su ogni cerchio un cucchiaino di ripieno, richiudere facendo pressione con le dita e cospargere di zucchero semolato. Posizionare la pastella in una teglia imburrata e cuocerle in forno preriscaldato a 180°C per 20 min. circa.

eCucinando.it