



Dolce Natalizio - Ravioli dolci ai ceci - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci natalizi - vino bianco - ceci

Ingredienti

Sfoglia

1kg di farina

1 bicchiere di olio

1 bicchiere di vino bianco aromatico

un po' di latte se l'impasto è duro

1 pizzico di sale

Ripieno

250g di ceci lessati e passati al setaccio

200g di cacao

2 cucchiaini di caffè macinato

mezza tazzina di caffè

buccia grattugiata di limone, vaniglia, cannella in polvere

zucchero secondo i gusti

Tirata la sfoglia, confezionare dei ravioli di media grandezza farciti con il ripieno prima descritto.

Friggere in olio abbondante e spolverizzare di zucchero a velo

Sono dolci natalizi tipici lucani.

eCucinando.it