



Cannellata di Molfetta - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

cannella - vino cotto - mandorle - amarene - confettura

Ingredienti.

500 g. di farina bianca  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
150 gr. zucchero  
1 bustina di lievito o gr. 6 ammoniaca per dolci  
150 gr. mandorle pelate  
1 limone non trattato  
150 gr. di vino cotto  
1,5 dl di caffè  
200 gr. confettura di ciliege o amarene o frutti bosco o prugne

Procedimento:

Versate la farina in una terrina e miscelatela con lo zucchero, il lievito, la cannella, le mandorle macinate nel mixer fino ad essere ridotte in polvere e la scorza del limone grattugiata. Formate la fontana, ponete al centro il vino cotto, quindi impastate il tutto incorporando il caffè versato a filo tanto quanto basta per ottenere un'impasto liscio.

Stendete la pasta in una sfoglia alta mezzo cm. o poco meno, ritagliate tanti dischi in numero pari, su metà di essi disponete un cucchiaino di confettura di ciliege, poi sovrapponetevi gli altri dischi e sigillate i bordi.

Sistemateli su una grande teglia rivestita da carta da forno e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti, fino a quando i biscotti saranno dorati e sfornateli e gustateli.

Variante per chi gradisce il cioccolato fondente: versare su ogni biscotto del cioccolato fuso in modo da rivestirli e lasciare raffreddare.

