

Ricetta Roccocò - Per 24 pezzi

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Luca Fiorello](#) in 25/11/2009

-- **Roccocò** -- Farina gr. 500 - Zucchero gr. 500 - Mandorle pelate gr. 200 (a piacere metà tritate) - Frutta candita (cedro e scorzetta di arancia) gr. 200 ...



Farina gr. 500

Zucchero gr. 500

Mandorle pelate gr. 200 (a piacere metà tritate)

Frutta candita (cedro e scorzetta di arancia) gr. 200

Spezie in polbere (chiodi, cannella, noce moscata) gr. 5

Acqua circa gr.100

Ammoniaca gr. 1

Grattugiata di mezzo limone

Uova per indorare 2

Passate le mandorle al forno fino a renderle quasi dorate.

Mettete sul tavolo la farina a fontana ed al centro senza le uova, aggiungete tutti gli ingredienti comprese le mandorle; impastate con l'acqua il tutto, fino ad ottenere una pasta di media consistenza.

Dividete la pasta in 24 pezzi e formate con ognuno di questi tante ciambelle.

Spennellate con le uova battute la superficie dei roccò; metteteli a distanza di un paio di cm. sulla placca del forno, informate e lasciate cuocere a 160° circa una quindicina di minuti finchè non siano leggermente colorati.