

# Bocconotti

**Difficoltà:** media 🍴 🍴

**Preparazione:** 30 minuti

**Cottura :** 25 minuti

## Ingredienti:

per la pasta:

10 tuorli

250 gr zucchero

125 ml di olio di oliva

50 ml di liquore dolce come l'Alchermes

scorza di 1/2 limone grattugiato

farina q.b.

Per il ripieno:

750 ml di acqua

250 gr di zucchero

250 gr di cioccolato

250 gr di mandorle tostate e tritate

aroma di cannella

5 tuorli

## Procedimento:

Iniziare dal ripieno: fare bollire l'acqua insieme allo zucchero fino ad ottenere uno sciroppo. Unire quindi il cioccolato, le mandorle tostate e la cannella. Una volta raffreddato il composto unire i tuorli e fare sbollentare, quindi aggiungere la cannella.

Per la pasta frolla montare i tuorli con lo zucchero. Unire l'olio misto alla scorza di limone, il liquore e tanta farina quanto basta per ottenere un composto sodo ed omogeneo. Imburrare ed infarinare gli stampini per i bocconotti e rivestirli con la pasta. Versare una cucchiata di ripieno e coprire con uno strato di pasta premendo e facendo aderire bene. Cuocere in forno caldo a 180 °C per circa 20-25 minuti. Spolverare con abbondante zucchero a velo.

