



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000082

Registrata in data 08 Dic 2015 alle ore 10:12

da LEOPOLDO INFANTE

Quaresimali con le mandorle di Leopoldo Infante

I quaresimali, come il nome stesso indica, sono biscotti tipici del periodo che precede la Pasqua, la Quaresima. Essi sono particolarmente croccanti e saporiti, anche grazie alle mandorle, dando così una forte sensazione di soddisfazione al palato e pienezza di gusto, sensazioni molto importanti in un periodo in cui si mangia "di magro" come la quaresima. Leopoldo Infante continua la tradizione di questo biscotto un po' dimenticato rifacendosi sempre, rigorosamente, alla ricetta del Nonno Leopoldo.

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 10 persone

1 kg di farina di frumento ti "0"
1 kg di mandorle sgusciate
g 800 di zucchero
5 uova grandi
g 100 di latte
g 20 di polvere lievitante
g 20 di olio d'arancio
un po' di latte per la doratura

Preparazione

Versiamo tutti gli ingredienti in una grossa ciotola incorporando per ultima la farina setacciata, impastiamo fino ad ottenere una consistenza solida ed un composto omogeneo. Con l'impasto creiamo dei bastoncini della lunghezza di 30 cm e del diametro di 5-6 cm che adageremo in una teglia. li spennelliamo col latte e inforniamo a 200° per 20 minuti. Una volta sfornati, ancora tiepidi, tagliamo i bastoncini in fette dello spessore di 3 cm formando così i biscottini che andremo a riadagiare nella teglia. in fine inforniamo a 140° per 45 minuti per biscottare.

Vino consigliato

I quaresimali sono ottimi con un rosolio o un passito in cui è molto piacevole inzupparli.