

# Pasticcini di frolla con ripieno alle mandorle. Il mio angolo di Paradiso



In casa mia non siamo mai stati dei gran golosi, non abbiamo mai avuto l'abitudine del pasticcino domenicale a meno di avere ospiti a pranzo, ma in quell'occasione il più delle volte era la mamma a preparare il dolce e quasi sempre la scelta ricadeva sul suo cavallo di battaglia. E quando il tempo mancava e si ricorreva alla puntata in pasticceria era pressochè scontato che metà dei pasticcini avanzasse e ci si rimpallasse a vicenda con un "finiscili tu"... "no dai finiscili tu"... e tra un rimpallo e l'altro spesso chi alla fine ne godeva era il vicino di casa invitato a prendere il caffè (lode al vicino!).

Certo adesso con il goloso che gira per casa, se mi avanzasse un vassoio di pasticcini non avrei problemi a smaltirlo. Diciamo che forse i problemi ci sarebbero a farlo arrivare intatto all'appuntamento con gli ospiti, ma questa è altra storia...

Così il contest di Ambra...la piccola pasticceria...mi ha messa un po' in crisi per cercare quel "bocconcino di paradiso" a cui non riuscire a rinunciare, quello per cui rimarrebbe sempre e senza alcun dubbio un posticino piccino picciò da occupare.

Poi pensa che ti pensa ho avuto un'illuminazione...i pasticcini della zia, quelli alle mandorle...sì erano loro il mio bocconcino di paradiso.

Sono passati circa 12 anni dall'ultima volta che li ho mangiati, in quel Natale passato tutti insieme a casa degli zii a Modena, pochi mesi prima che il fratello di mamma ci lasciasse per sempre, troppo presto, troppo in fretta.

Forse è per questo che quella ricetta avuta con trepidazione è finita chiusa in un cassetto per tanto tempo, bei ricordi e nello stesso tempo amari ci erano legati.

Ma adesso è arrivato il momento di rispolverare il foglietto prezioso e ridare forma a quella ricetta: un croccante guscio di frolla che accoglie un morbido ripieno a base di mandorle profumato all'arancia e cannella...eccolo il mio piccolo sweet moment che dedico ad Ambra e a tutti voi.



## Pasticcini di frolla con ripieno alle mandorle

Print

Prep time

2 hours 30 mins

Cook time

20 mins

Total time

2 hours 50 mins

Per circa 30 pasticcini

Author: Federica

Recipe type: Piccola pasticceria

Serves: 15

Ingredienti

- – per la pasta frolla (sorelle Simili)
- 200 gr di farina
- 100 gr di burro
- 50 gr di zucchero a velo
- 2 tuorli
- un pizzico di sale
- – per il ripieno alle mandorle
- 220 gr mandorle pelate
- 100 gr zucchero
- 2 uova
- 4 cucchiaini di panna fresca

- liquore mandorla amara
- 2-3 gocce di olio essenziale d'arancia
- una puntina di cannella (facoltativo)

## Procedimento

1. Preparare la pasta in anticipo.
2. Setacciare la farina sulla spianatoia, aggiungere il burro freddo a pezzetti e sfregarlo rapidamente fra le dita con la farina.
3. Quando l'impasto avrà assunto la consistenza di uno sfarinato, fare la fontana, aggiungere al centro lo zucchero a velo, i tuorli e il pizzico di sale, batterli con la forchetta fino a che risultano ben amalgamati, poi sempre con l'aiuto della forchetta, coprire l'impasto di uova e zucchero con la farina e cominciare a sgranarlo.
4. Con l'aiuto di una spatola lavorare velocemente il composto sollevandolo dai lati verso il centro, ammassandolo e premendolo sempre con la spatola verso il centro.
5. Se fosse troppo asciutto aggiungere un paio di cucchiaini di acqua fredda.
6. Quando l'impasto è praticamente finito, farlo rotolare sulla spianatoia con il palmo delle mani ma **SENZA** stringere nel pugno e soprattutto **SENZA** impastare.
7. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per un'oretta.
8. Preparare il ripieno.
9. Tritare finemente le mandorle.
10. Sbattere a lungo i tuorli con lo zucchero, meno un cucchiaino.
11. Aggiungere la panna fresca, 2-3 cucchiaini di liquore, l'olio essenziale, una leggerissima spolverata di cannella e le mandorle.
12. Montare gli albumi a neve ferma con lo zucchero rimasto e un cucchiaino di succo di limone, poi unirli al composto di tuorli, mescolando delicatamente dal basso

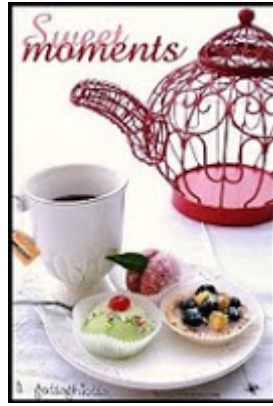
verso l'alto con una spatola per non smontarli.

13. Riprendere la pasta dal frigo, batterla con il matterello fino ad appiattirla il più possibile, poi stenderla in una sfoglia sottile e da questa ricavare dei dischi di 5 cm di diametro.
14. Con i dischi di pasta (e tanta pazienza!) foderare degli stampini mignon tagliando via l'eccesso dai bordi.
15. Bucherellare il fondo con uno stizzicadenti e riempire con il ripieno alle mandorle.
16. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti, fino a che la superficie sarà bella dorata.
17. Lasciar raffreddare i pasticcini su una griglia e servirli cosparsi di zucchero a velo.



Con questo mio piccolo "sweet moment" partecipo al dolcissimo contest di Ambra e vi auguro uno splendido week end.

Io andrò a trovare una carissima amica che non vedo da un po' e credo che ne combineremo delle belle in cucina. Quindi se non mi vedete in giro è perchè saremo troppo impegnate a pasticciare insieme ^\_\_^



Un abbraccio, a lunedì...