Roccocò

Author: Dolci Capricci



Dolce tipico Napoletano. Viene prodotto per tradizione, durante il periodo natalizio, negli ultimi anni è richiesto pure in altri periodi dell'anno. Essendo di pasta dura, lo si può gustare bagnato nel vermouth, nello spumante, o addirittura nel vino bianco.

Further images:

Preparation



Sul piano di lavoro mescolare la farina, lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella e l'ammoniaca.
Allargare il composto e al centro mettere mandorle, nocciole, la buccia di mandarino sminuzzata, la strega , la vanillina.
Mescolate il tutto, aggiungendo lentamente dell'acqua tiepida e lavorate fino a quando il composto sarà morbido ed omogeneo.
Infarianre il tavolo e con l'impasto ottenuto formare dei cordoncini del diametro di max 2 cm. e la lunghezza di 8 cm. ai quali si darà la forma di un cerchio, tipica del roccocò.
Disporre i roccocò ottenuti su una teglia imburrata avendo cura di lasciare un po' di distanza l'uno dall'altro altrimenti durante la lievitazione si toccheranno. Spennellarli, poi, con un tuorlo d'uovo sbattuto per dorare la superfice, passarli, infine, in forno ad una temperatura media di 120 °.
Quando i roccocò risulteranno ben dorati toglierli dal forno e lasciarli raffreddare.

Notes

No Description available

Preparation time	5 min	**Difficulty**	very simple
Portions	1 portion	**Amount**	
Country/Region		**Costs per portion**	