

Boccucce d'angelo alla moda di Mammazan





Appena li ho visti [qui](#) da lei sono rimasta subito colpita... mi sembrava di averli già addocchiati da qualche parte...e infatti, spulcia che ti rispulcia, mi sono accorta di avere anch'io il libricino da dove Grazia ha preso la ricetta! Dopo aver però letto gli ingredienti, ho preferito optare per la ricetta già testata da lei, in quanto è stata diminuita la dose di burro, e invece della farina di frumento, è stata usata la farina 00.

[Grazia](#), sono stati davvero una rivelazione...li ho offerti a degli amici per il the, e ti garantisco che ne sono stati conquistati!!!

L'unica modifica che io ho apportato è stata quella di utilizzare, anziché le ciliegie candite, la frutta secca, nella fattispecie mandorle e nocciole...certo, forse saranno state meno colorate ma altrettanto buone, queste boccucce friabili e delicate!!!

Ingredienti: (presi pari pari dalla ricetta di [Mammazan](#))

INGREDIENTI

350 gr di farina 00

200 gr di burro

140 gr di zucchero

3 tuorli d'uovo

100 gr di ciliegie candite verdi e rosse(che io ho sostituito con delle nocciole tostate e delle mandorle pelate)

Preparazione:

Con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero, unire poi i tuorli poco alla volta e la farina setacciata in un passino.

Mescolare con cura il tutto e fare un panetto (deve risultare come una frolla ma molto più morbida).

Staccare delle piccole porzioni che vanno rotolate tra i palmi delle mani conferendo loro una forma tondeggiante e regolare.....

Man mano poggiare le sferette su una teglia ricoperta da carta forno, formando una fossetta al centro col il dito medio o col manico di un cucchiaino di legno.

In ogni fossetta poi, mettere una mandorla o una nocciola...Grazia ha messo mezza ciliegia candita, con la parte tagliata rivolta verso il fondo.

Infornare ora in forno preriscaldato, ventilato e nella parte alta a 160° per circa 20'.....

I dolcetti non devono scurire assolutamente e quindi vanno controllati a vista passati i primi minuti di cottura.

(Ognuna poi conosce il suo forno e quindi si saprà regolare di conseguenza).

Farli raffreddare perfettamente e riporli, senza fare troppa pubblicità in casa, in scatole di latta... la perfetta conservazione è assicurata!!!

Pensieri e pasticci



Stasera sono un pò stanchina e me ne andrò sotto al piumone a leggere un bel libro...ho avuto una giornata pienissima, e sinceramente, anche questo tempo freddo e piovoso, mi mette addosso una fiacca incredibile...
...buonanotte a tutti, allora!!!!!!