



Morselletti

diminutivo di
"morseletto"
che vuol dire
"bocconcello
di cosa buona"

Tempi

20 minuti di preparazione

10 minuti di cottura

Dosi per 40 pezzi

Ingredienti

300 g Farina di mandorle

350 g Zucchero

50 g Pinoli

50 g Scorza candita di limone

2 Albumi

1 Bacca di vaniglia

½ Bicchiere acqua

½ Cucchiaino di lievito

Zucchero a velo

Preparazione

1 - Nel bicchiere del mixer frullare i pinoli, limoni canditi e 100 grammi di zucchero

2 - Prepariamo lo sciroppo: in un pentolino far fondere a fuoco dolce lo zucchero rimasto con l'acqua

3 - Versare in una ciotola lo sciroppo con la miscela già preparata. Mescolare e far raffreddare

4 - Unire farina, lievito, polpa della bacca di vaniglia e albumi montati a neve. Formare delle palline e passarle nello zucchero a velo. Modellarle a modo losanga, come il ricciarelo.

5 - Distribuire i morselletti in una placca da forno distanziandoli bene. Metterli in forno caldo a 150° e far cuocere per circa 10 minuti.

**Galileo
era molto
ghiotto di questi
dolcetti simili
ai ricciarelli
senesi**

