



CASSATEDDRE (CASSATELLE)

INGREDIENTI PER LA PASTA:

1 kg di Farina,
300 gr. di Strutto,
300 gr. di Zucchero,
1 boccettina di Vanillina,
10 gr. di Ammoniaca,
Latte q.b.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

Fichi secchi macinati,
Mandorle tostate e tritate,
bucce di Mandarino tritate,
Zucchero e Cannella.



PREPARAZIONE

Mescolare la farina con lo strutto, aggiungere lo zucchero sciolto con un po' di latte tiepido, la vanillina, l'ammoniaca e impastare aggiungendo latte tiepido fin quando non si otterrà un impasto liscio e omogeneo.

Ridurre l'impasto in piccole sfoglie di circa mezzo cm., mettere al centro un po' di ripieno, chiudere e dare la forma desiderata.

Infornare a 200°C finché le cassatele non avranno un bel colore dorato.

Decorarle con glassa o con zucchero a velo.