

Tortelli di Carnevale al forno

I tortelli di Carnevale al forno sono un'alternativa alle palline fritte, che vengono generalmente anch'esse chiamate "tortelli" ma che in realtà non hanno nulla a che vedere se pensiamo alla loro forma e alla consistenza. I tortelli di Carnevale al forno sono dei semplici biscotti di pasta frolla, una frolla leggermente diversa nei dosaggi degli ingredienti, con un ripieno di marmellata o crema. Per i miei tortelli ho utilizzato la marmellata di albicocche, di ciliegie e di fragole.

Con un coppapasta tondo del diam. 7-8 cm otterrete una ventina di tortelli. Per ottenerne una trentina utilizzate un coppapasta di 6-7 cm

Ingredienti:

- 170 gr di farina 00
- 50 gr di frumina (amido di frumento)
- 80 gr di burro ammorbidito
- 80 gr di zucchero al velo
- mezzo cucchiaino di lievito per torte
- 1 uovo intero
- pizzico di sale fino
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia con semi

Per la farcitura e la decorazione finale:

- marmellate miste
- zucchero al velo vanigliato
- latte q.b. per spennellare e chiudere i tortelli.

Preparazione:

In una planetaria con il gancio foglia o ciotola mettete il burro ammorbidito a pezzetti, lo zucchero e la vaniglia e

mescolate fino ad ottenere una crema. Aggiungete poi l'uovo e il sale ed amalgamate. A parte in un'altra ciotola mescolate la farina con l'amido di frumento e il lievito. Incorporate quest'ultimi al composto precedente ed impastate. Se notate che è ancora troppo molle e appiccicoso aggiungete dell'altra farina.

Mettete la pasta a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Trascorsa l'ora riprendete la pasta e con un mattarello stendetela sottile ma non troppo. Con un coppapasta tondo formate dei cerchi.



Al centro mettere la marmellata. Con un pennellino e del latte spennellate il bordo di una metà del cerchio e richiudete come a formare un tortellino. Aiutatevi con le dita per chiuderlo per bene onde evitare che la marmellata fuoriesca durante la cottura.





Distribuite i tortelli su di una piastra da forno e ben distanziati e cuocete a 170° C in forno ventilato per circa 12 minuti. Appena sono ben dorati potete toglierli dal forno e lasciarli raffreddare prima di spolverarli con dello zucchero a velo vanigliato.

...

Charles