

Ingredienti per 1 kg. circa di roccocò:

Farina tipo “00” 500 gr.

Zucchero 400 gr.

Pisto 8 gr. (noce moscata, chiodi di garofano, cannella e pepe bianco)

Ammoniaca in polvere 1 gr.

Mandorle tostate non spellate gr. 400

Un cucchiaino di miele

Cedro e scorze d’arancia candita gr. 120

1 limone e 1 arancia non trattati

1 tuorlo d’uovo

1 cucchiaino di cacao amaro

100 gr. di acqua

burro q.b. per la placca del forno

Preparazione

Tostare in forno caldo per 5 minuti metà delle mandorle e tritare grossolanamente nel mixer l’altre metà. Tritare finemente il cedro e l’arancia candita. Su una spianatoia mettere la farina, lo zucchero, l’ammoniaca, il pisto, il cucchiaino di cacao, il cucchiaino di miele, le mandorle tritate, la scorza del limone e dell’arancia grattugiata e il cedro. Impastare aggiungendo lentamente l’acqua fino ad ottenere un impasto abbastanza duro. Aggiungere le mandorle intere e continuare ad impastare. Creare delle ciambelline abbastanza schiacciate. Imburrare una placca da forno, disporre le ciambelline distanziandole l’una dall’altra. Con un pennello passare il rosso d’uovo sulle ciambelle. Infornare per 15 minuti a 180° (forno caldo). Accendere il grill per qualche minuto per farli dorare in superficie.