

Cavallucci alle nocciole

Ingredienti per 8 confezioni

650 gr. di farina

350 gr. di zucchero

200 gr. di nocciole sgusciate

90 gr. di canditi misti

30 gr. di zucchero a velo

30 gr. di cremor tartaro

15 gr. di spezie miste in polvere (cannella, noce moscata, coriandolo)

1 cucchiaino di semi di anice

Tritate le nocciole grossolanamente, mettetele in una ciotola e unite i canditi tagliati a cubetti piccolissimo, aggiungete lo zucchero a velo, le spezie e il cremor tartaro. Mescolate con le mani, unite la farina e amalgamate ancora tutti gli ingredienti. Mettete in un tegame lo zucchero e 170 ml. di acqua e, a fuoco dolce, fate sciogliere lo zucchero, facendo attenzione che non caramelli. Versate, quando lo zucchero si sarà sciolto, lo sciroppo ottenuto sugli altri ingredienti nella ciotola e amalgamate il tutto con un cucchiaino di legno. Trasferite l'impasto su una spianatoia ben infarinata e lavoratelo delicatamente senza compattarlo troppo: l'impasto deve risultare piuttosto sodo. Formate dei salcicciotti di 5 cm. di diametro, tagliateli a rondelle e appiattitele schiacciandole al centro con le dita o un cucchiaino. Disponete i cavallucci ben distanziati in una teglia foderata con carta forno. Cuoceteli in forno, preriscaldato a 180 gradi 15 minuti circa. Conservateli chiusi in un vaso di vetro o in una scatola di latta, chiusi ermeticamente, fino al momento di confezionarli, a tre a tre con un filo di rafia.