

CECI RIPIENI

Ingredienti:

Per il ripieno:

- 700 g di ceci secchi,
- 2 kg di castagne con buccia,
- 500 g di cioccolato,
- 300 g di mandorle sgusciate,
- 500 g di zucchero,
- 60 g di cedro,
- 60 g di cannella,
- 4 bicchieri d'acqua.

Per la pasta:

- 1 tazza d'olio,
- 1 tazza di vino bianco,
- 1 tazza d'acqua tiepida,
- 250 g di zucchero,
- 1,5 Kg di farina,
- zucchero a velo.

Si scioglie il cioccolato in 4 bicchieri di acqua, vi si aggiungono lo zucchero e le mandorle tostate e tritate finemente, cedro e cannella ed alla fine ceci e castagne lessati e passati.

Si fa bollire il tutto e poi si fa raffreddare.

Preparare una sfoglia molto sottile con tutti gli ingredienti tranne lo zucchero a velo.

Si tagliano dei dischi che si riempiono con il ripieno, si piegano a metà, si sigillano e si friggono in olio abbondante.

Si cospargono infine con zucchero a velo.