

# BARCLETTE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta sfoglia
- 100 g di gelatina di arance
- 50 g di zucchero semolato
- 30 g di mandorle pelate
- 8 ciliegine candite
- 2 arance
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 16 foglioline di menta fresca
- sale

Per gli stampini e il tavolo:

- burro
- farina

Le dosi sono per 16 barchette.

Mettete le mandorle sopra una placca e tostatele in forno caldo a 180 gradi per circa 10 minuti.

Nel frattempo imburrate e infarinate 16 stampini a forma di barchetta.

Sul tavolo (infarinato) stendete con il matterello la pasta ricavando una sfoglia dello spessore di circa 2 mm. e con essa rivestite tutti gli stampini, tagliando l'eccedenza sul bordo.

Quando le mandorle saranno fredde pestatele nel mortaio, riducendole in polvere; setacciatele e ripestate le briciole.

Montate l'uovo intero con lo zucchero semolato, un pizzico di sale e la scorzetta grattugiata di un'arancia; appena avrete ottenuto un composto gonfio e biancastro incorporatevi la polvere di mandorle, mescolando con un cucchiaio di legno.

Distribuite il composto negli stampini e spolverizzatelo con lo zucchero al velo fatto cadere da un setaccino; sistemateli su una placca e ponetela nella parte bassa del forno già caldo a 180 gradi, cuocendo le pastine per circa 15 minuti.

Toglietele poi dagli stampini e fatele raffreddare sopra una gratella.

Tagliate le ciliegine a metà e la seconda arancia a rondelle.

che poi dividerete in sei spicchietti.

Fate fondere su fuoco basso la gelatina e pennellate la superficie delle pastine: guarnite ognuna con due spicchietti di arancia, mezza ciliegina e una fogliolina di menta, lucidando con la gelatina anche la guarnizione (non la foglia).

Disponete le barchette in un piatto di portata e servitele con il tè.