



# LA ROCCIATA

- MELE GOLDEN MATURE
- MARMELLATE VARIE
- SUCCO DI LIMONE
- NOCI
- UVA SULTANINA
- NOCCIOE
- MANDORLE
- CIOCCOLATO IN POLVERE
- FARINA DI GRANO TENERO 1 o 0
- UOVA
- PANE GRATTATO
- ZUCCHERO
- LIEVITO PER DOLCI
- CARTA FORNO

## **PREPARAZIONE DELLA PASTA FROLLA**

PREPARARE UNA FONTANA CON LA FARINA PORVI ALL'INTERNO UOVA, OLIO DI OLIVA, ZUCCHERO, MESCOLARE IL TUTTO CON VIGORE FINO A QUANDO LO ZUCCHERO NON E' BEN SCIOLTO, SE IL LIQUIDO NON E' SUFFICIENTE AGGIUNGERE UN PO' DI SUCCO DI LIMONE, AGGIUNGERE IL LIEVITO IN PRPORZIONE DI UNA BUSTINA OGNI 400/500 GRAMMI DI FARINA.

IMPASTARE FINO A RAGGIUNGERE UNA MASSA OMOGENEA E CONSISTENTE.

STENDERE L'IMPASTO SU DI UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO CON L'AUSILIO DI UN PO' DI FARINA PER IL DISTACCO.

**PER LA PREPARAZIONE DEL RIPIENO**

DA PORRE ALL'INTERNO DELLA PASTA FROLLA.

PRENDERE UNA COPPA PROFONDA DI VETRO, METTERCI IN QUESTO ORDINE:

MELE GODEN TAGLIATE FINEMENTE BAGNATE CON IL SUCCO DI LIMONE ZUCCHERATO, MARMELLATE, POCHE GRAMMI DI CIOCCOLATO IN POLVERE AMARO, MESCOLANDO CONTINUAMENTE TANTO DA OMOGENIZZARE IL TUTTO, AGGIUNGERE POI LA FRUTTA SECCA SE A QUESTO PUNTO IL MISCUIO VI SEMBRERA' TROPPO LIQUIDO AGGIUNGETE UN PO' DI PAN GRATTATO FINO A RAGGIUNGERE UNA BUONA CONSISTENZA IN MODO CHE NEL PORLO ALL'INTERNO DELLA PASTA FROLLA MANTENGA LA FORMA DA VOI DESIDERATA.

A QUESTO PUNTO NON RESTA CHE AVVOLGERE IL TUTTO NELLA PASTA FROLLA GIA' PRONTA CON L'AUSILIO DELLA CARTA DA FORNO.

LA COTTURA AVVERA' IN FORNO ALLA TEMPERATURA DI 180° PER 40 MINUTI PONENDO IL DOLCE AL CENTRO DEL FORNO.