Amarettis sardi y Spardula (Amaretis sardos y spardula)

Ingredientes

Para el relleno

Polvo de hornear: 10 grs.
Azucar: 350 grs.
Limones: 2 Unidades
Naranja: 2 Unidades
Ricota: 1.500 k
Harina: 200 grs.
Esencia De Vainilla: 2 cdita.

Para la masa

Harina 0000: 1 k
Agua: Cantidad necesaria
Manteca De Cerdo: 200 g

Para los amarettis

Manteca: Cantidad necesaria
Azucar: 150 grs.
Claras: 2 Unidades
Almendras: 100 g
Almendras amargas: 30 g
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los amarettis

- Procesar las almendras peladas con el azúcar hasta formar una pasta
- Agregar las claras y unir hasta formar una pasta maleable.
- *Pelar* las almendras amargas, y triturarlas con un poco de azúcar
- Unir con la mezcla anterior.

- Hacer bolitas con la masa, pasar uno de los lados por azúcar y ponerlas en una pleca en mantecada y enharinada.
- Dejar reposar en la heladera 15 min
- Cocinar en el horno a 180 ºc durante 10 min.

Para la spardula

Para la masa

- Poner la *harina* en un bol, agregar la grasa de *cerdo*, añadir agua de a poco, mezclar hasta integrar y amasar logrando una masa elástica
- Dejar descansar.

Para el relleno

- Poner la *ricota* en un bol, rallar la cáscara de *limón* y de *naranja*.
- Añadir las yemas, la esencia de vainilla, el polvo de hornear, el azúcar, la *harina* y el *azafrán*
- Batir hasta lograr una *crema*.
- Estirar la masa de 2 mm de grosor, cortar discos de 6 a 7 cm.
- Colocar relleno en el centro de los discos, tomar las puntas y unirlas dando una forma de estrella.
- Ponerlas en una placa enmantecada y enharinada
- Cocinar en horno a 180 ºc hasta que el relleno este dorado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/amarettis-sardi-y-spardula-amaretis-sardos-y-spardula