

# 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 °c 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 unirlos dando una forma de estrella.
- Ponerlas en una placa enmantecada y enharinada
- Cocinar en horno a 180 °c hasta que el relleno este dorado.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/amarettis-sardi-y-spardula-amarettis-sardos-y-spardula>