



Caramelle ripiene di confettura e mostarda



[Zucchero di canna DEMERARA](#)



Difficoltà media



60 minuti

Ingredienti per le Caramelle ripiene di confettura e mostarda.

- 165 g Uova (circa 3)
- 175 g Zucchero di canna DEMERARA
- 125 g Burro, fuso
- 1 dl scarso Latte
- 1 pizzico Sale
- 1 bustina Vanillina
- 1 arancia Scorza grattugiata di un'arancia
- 1 limone Scorza grattugiata di un limone
- 700 g Farina 00
- 1/2 bustina Lievito chimico
- 100 g Confettura
- 100 g Mostarda vicentina
- 1 litro e 1/2 Olio di semi di arachide
- 30 g Zucchero ridotto a polvere

Procedimento



1. In una planetaria, mescolate uova e zucchero. Aggiungete il burro fuso ed il latte a temperatura ambiente. Incorporate poi il sale, la vanillina e la buccia grattugiata degli agrumi.



2. Per ultima, inserite la farina setacciata con il lievito e continuate ad impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Fate riposare la pasta avvolta con la carta pellicola per circa 15 minuti.



3. Ricavate dall'impasto dei piccoli pezzi e passateli più volte nella macchina tirapasta al massimo spessore. Quando la pasta risulta liscia e ben omogenea, cominciate ad abbassare lo spessore fino a circa 2 - 2,5 millimetri.



4. Ricavate dei rettangoli dalla pasta e, con l'aiuto di una sac a poche, farcitene metà con la mostarda vicentina e metà con la confettura e chiudeteli bene.



5. Friggete in abbondante olio di semi di arachide bollente per circa un minuto. Scolate sopra della carta assorbente e, una volta tiepidi, cospargete le caramelle con lo zucchero ridotto a polvere.