

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED