

## DOLCI – RUGELACH CON CUORE SPEZIATO CON Desdemona O CON Eva



**Serena Grossi**, del Blog "L'omin di Panpepato", nel dolce ebraico di briséé speziata evita di riprodurre i ripieni complicati dell'originale: tanto ci sono Desdemona ed Eva già pronte in barattolo! Al posto delle singole spezie esistono comodi misti spezie.

### INGREDIENTI

g 200	Robiola
g 230	Burro
g 150	Zucchero di canna
½ cucchiaino	Cannella in polvere
½ cucchiaino	Scorza limone grattugiata
¼ cucchiaino	Noce moscata grattugiata
¼ cucchiaino	Cardamomo in polvere
¼ cucchiaino	Anice in polvere
¼ cucchiaino	Vaniglia o vanillina
5	Chiodi di garofano
2	Uova intere
g 560	Farina 00
4 cucchiaini	Cacao in polvere
g 100	<u>Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta</u>
g 100	<u>Eva, Mela al sapore di Strudel</u>

### PROCEDIMENTO

Lavorare nel mixer o a mano Robiola, burro, zucchero e spezie (solo la infiorescenza sbriciolata dei chiodi di garofano) ottenendo un composto spumoso. Aggiungere le uova. Amalgamare farina e cacao. Far riposare il composto 3 ore in frigo.

Dividere la pasta in 4 parti. Stendere ognuna in dischi da 20 cm Ø e dividerli in otto spicchi. Spalmarne metà con Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta e l'altra con Eva, Mela al sapore di Strudel, arrotolarli su se stessi partendo dalla base e formando dei cornetti, piegando leggermente le punte, come nella foto e sistemarli su una teglia con carta da forno. Far riposare 1 ora in frigo.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° in forno 20-25 minuti.

Si servono con il tè, come colazione o merenda.



50 min (+5 ore di refrigerazione)