



Babouches aux cacahuètes

Ingredienti

- 250gr di farina
- 80gr di burro fuso
- 1 pizzico di sale
- 1 po' di acqua di rose

Ingredienti per il ripieno

- 200gr di arachidi
- 65gr di zucchero a velo
- un po' di acqua di rose

Preparate la pasta mescolando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto. Riponete in frigo per mezz'ora. Tritate finemente le arachidi con lo zucchero a velo e aggiungete acqua di rose quanto basta per compattare il tutto. Riprendete la pasta e stendetela ad uno spessore di circa 4mm formato un rettangolo. Riponete un po' di ripieno nel centro, arrotolate a forma di serpente chiudendo bene i bordi. Tagliate in senso obliquo e con le dita chiudete un lato del pezzettino tagliato per formare la scarpetta. Ripetete l'operazione con le altre scarpette, infornatele a 180 C per circa 12 minuti. Glassate con miele a piacere.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>