



Calzoncelli dolci ai ceci

Ingredienti per la sfoglia per circa 50 calzoncelli

- 500gr di farina bianca
- 1 uovo intero
- 3 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- vino bianco secco quanto basta

Ingredienti per il ripieno

- 500gr di ceci lessi frullati
- 250gr di marmellata di ciliegie
- 100gr di cioccolato fondente
- 3 cucchiaini di liquore al mandarino o rum
- la scorza grattugiata di 2 arance
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 2 cucchiaini di miele
- 500ml di [vino cotto di fichi](#)
- 500gr di mandorle grattugiate
- 300gr di zucchero
- 2 bustine di vanillina
- 18 tazzine di caffè
- 75gr di cacao amaro

Preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti. Versateli in una padella capiente e cuocete, sempre mescolando, fino a quando tutto il composto non si è compattato. Fate raffreddare completamente. Preparate la sfoglia mescolando la farina con l'uovo intero, lo zucchero, l'olio ed impastate utilizzando vino bianco secco fino a che non avrete

ottenuto una pasta compatta ed omogenea. Stendete la sfoglia con la macchina per la pasta, posizionandola al numero 4. Riempite la sfoglia con un po' di ripieno, ripiegate su se stessa e ritagliate a forma di mezzaluna utilizzando un taglia biscotti o un taglia pasta rigato. Friggete i calzoncelli in olio di semi per qualche istante da entrambe i lati fino a quando non saranno dorati. Scolateli su un piatto con un tovagliolo di carta. Fateli raffreddare completamente prima di spolverizzare con zucchero a velo. Conservate in scatole di alluminio.