



Dolce: IMPADE

Dolce kasher per la Pasqua Ebraica a base di mandorle. Pèsach è detta la Pasqua ebraica e dura otto giorni , ricorda l'esodo e la liberazione del popolo israelita dall'Egitto.

Ingredienti per la pasta:

500 gr. farina,
275 gr. zucchero
3 uova piccole o medie
125 ml. olio di mais

Ingredienti per il ripieno:

250 gr. mandorle dolci
250 gr. zucchero
2 uova
scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Preparazione:

Disporre la farina a fontana e versare nell'incavo le uova intere.
Impastare un po' e aggiungere via via lo zucchero e l'olio.
Lavorare fino a ottenere un impasto di consistenza morbida ed elastica (come una pasta frolla.)
Lasciare riposare il tutto e passare alla preparazione del ripieno.

Tritare le mandorle, versarle in una scodella e unirvi lo zucchero, la scorza di limone tritata le uova e mescolare con cura. L'impasto deve avere una giusta consistenza ricavarne un rotolo di circa 2 cm. di diametro. Tagliare dei tronchetti lunghi circa 5 cm. Schiacciarli con il mattarello in modo da ottenere delle sfoglie larghe circa 5 cm e mettere un po' di ripieno.

Unire i bordi della pasta premendoli in modo che si saldino e creino una sorta di "crestina" e poi piegare le estremità ad angolo in modo che il biscotto assuma una forma a leggera esse.

Disporre le impade su una lastra da forno e infornare a 200° per 5 minuti e poi abbassare la temperatura a 180° e continuare la cottura per altri 15 minuti circa. Sfnare e cospargere di zucchero a velo.

Per la video-ricetta digita <http://www.cookaround.com/yabbse1/showthread.php?t=14130>