



RIPIENO PER SFOGLIATELLE CON RICOTTA SICILCREAM



INGREDIENTI

Ingredienti

- Ricotta Sicilcream 1.400 gr
- Semola Cotta 1.000 gr
- Zucchero 300 gr
- Cubetti d'arancio Giuso 200 gr
- Tuorlo d'uovo Aia 100 gr
- Aromi (arancio -
cannella - vanillina) q.b.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Miscelare in planetaria la semola, gli aromi e la ricotta aggiungendola poco per volta.
Unire i canditi e le uova e ultimare l'impasto.