

## Nepitelle

### **Ingredienti:**

#### **Per la pasta**

600 gr. di farina

100 gr. di zucchero

100 gr. di olio di mais

4 uova

Una bustina di lievito per dolci

La buccia grattugiata di due limoni

#### **Per il ripieno**

*600 gr. di marmellata di fichi*

*500 gr. di uva passa lasciata macerare in due bicchierini di rhum*

*400 gr. di gherigli di noci*

#### *Esecuzione:*

Battere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporare: l'olio, la farina, la bustina di lievito e il limone grattugiato. Frullare l'uvetta e le noci e mescolare con la marmellata in una ciotola.

Stendere la pasta e fare con una formina dei cerchi. Depositare nella parte centrale dei cerchi un bel cucchiaino del ripieno e ripiegare avendo cura di far combaciare le due parti. Ricoprire con carta forno la teglia del forno e depositarvi sopra, uno accanto all'altra le nepitelle. Infornare a 180 gradi in forno termoventilato.

Tempo di cottura 8 minuti circa.

