

# Purim: dolci da scambi

Le ricette dei **dolci di Purim** della nostra famiglia sono state tramandate alle giovani generazioni, che si scambiano amaretti, buricche e biscotti neri dal gusto delizioso.

Gli ingredienti e i procedimenti sono identici e immutati ma il risultato sempre diverso: il bello della cucina è proprio questo.

## Amaretti

400 gr di mandorle  
400 gr di zucchero  
4 albumi a neve  
un po' di pangrattato  
vaniglia

Tritate le mandorle grossolanamente.  
Mescolate tutti gli ingredienti e formate delle palline grandi come una noce.

Disponetele ben distanziate su carta da forno e cuocet per 20/25 minuti con forno a 180° -200°, finché cominciano a prendere colore.

## Buricche

### Pasta esterna:

4 cucchiaini di zucchero  
2 uova + 2 tuorli  
4 cucchiaini di olio di semi



Amaretti

2 noci di margarina  
1 bicchierino di liquore  
200-300 gr di farina

### Ripieno

350 gr di mandorle  
200 gr di zucchero  
1 o 2 uova  
vaniglia

Mescolate tutti gli ingredienti

# piare, dolci da donare



Buricche

dell'impasto esterno e tiratelo a 3-4 mm, poi tritate le mandorle, non troppo fini, e mescolate gli

ingredienti del ripieno. Formate dei cerchi nella pasta tirata, con un bicchiere, mettete

## CLAUDIA

È nonna di 5 ragazzini che vivono a Parigi: con loro adora parlare di cibo. Dirige il Museo degli Argenti di Casale Monferrato con la sua Sinagoga, la collezione di lampade di Channukà e i krumiri da sgranocchiare caldi. Per il Movimento mondiale Maccabi organizza i programmi per i giovani alla scoperta di Israele, tra sport e divertimento.





Biscotti neri

da un lato una pallina di ripieno e chiudete a formare una mezzaluna.

Sigillate passando la rotella a zigzag.

Prestate attenzione perché il ripieno aumenta di volume... lasciate spazio quando chiudete la pasta!

Disponete su una teglia infarinata e cuocete a 180°-200° per circa 30 minuti.

## Biscotti neri

350 gr di noci  
175 gr di zucchero  
2 uova

100 gr di cioccolato fondente  
1 cucchiaino di olio di semi  
1 cucchiaino di farina  
1 cucchiaino di cannella

Scaldare le noci in forno a temperatura bassa per poter togliere la pellicina. Tritate le noci e il cioccolato e mescolate tutti gli ingredienti.

Ungete le mani e fate delle palline grandi come una noce, disponetele ben distanziate sulla carta da forno e cuocete a 180°-200° per 25-30 minuti, finché cominciano a screpolarsi.

## Apere

Questi biscotti sono molto leggeri



Apere

e digeribili perché **senza grassi**.

Li preparo in grande quantità per conservarli nelle scatole di latta e accompagnarli con creme e gelato

400 gr di zucchero

500 gr di farina

7 uova

sale

odore di scorza di limone

grattugiata

vaniglia.

Mescolate bene il tutto, ricoprite di carta forno la teglia e versate l'impasto a cucchiaiate in modo che prenda la forma tonda.

Cuocete in forno caldo a 180° per



Sinagoga di Mondovì

15 minuti.

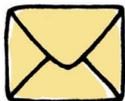
## Brassadel

Questa **ricetta** è **tra le più antiche** e apprezzate grazie a Marco Levi, l'ultimo ebreo della piccola comunità piemontese di **Mondovì**, la sua cuoca guarniva



noi facciamo  
**DAFDAF**  
ci aiuti?

La redazione e il comitato scientifico di DafDaf si ritrovano regolarmente per ragionare su quanto fatto nei mesi precedenti e progettare i numeri che verranno. Avete idee? Suggestimenti? Richieste? Vorreste proporre un nuovo argomento? O qualcosa proprio non vi piace? Scriveteci, noi promettiamo di rispondere a tutti, e saremo felici di leggere le vostre proposte.



**DAFDAF / UCEI**  
LUNGOTEVERE SANZIO 9  
ROMA 00153

oppure via posta elettronica, a:  
info@dafdaf.it

la superficie con granella di zucchero e canditi  
4 bicchieri di farina  
3 cucchiari di olio di semi  
3 tuorli d'uovo  
90 gr di cioccolato fondente a pezzetti  
1/2 bicchiere di zucchero  
60 gr di scorzette zuccherate di cedro candito  
succo di 1 arancia grossa  
buccia grattugiata di 1 limone  
buccia grattugiata di 1 arancia

Mescolate i tuorli con l'olio, unite il succo d'arancia e le bucce grattugiate poi lentamente la farina, formate un impasto che stenderete sul tagliere a sfoglia sottile. Su questa sfoglia spargete la cioccolata a pezzetti e lo zucchero e arrotolatela su se stessa. Tagliate il rotolo a fette dello spessore di un dito, posatele sulla lastra unta e cuocete in forno a calore moderato. Durante la cottura bagnate con succo d'arancia.

**DAFDAF** di pagina in pagina IL GIORNALE EBRAICO DEI BAMBINI

DAFDAF è a cura di Ada Treves

Unione delle Comunità Ebraiche Italiane info@dafdaf.it

**COMITATO SCIENTIFICO**

	Roberto Della Rocca		Sonia Brunetti		Moria Maknouz		Giorgio Albertini		Dora Fiandra		Chiara Segre
	Benedetto Carucci Viterbi		Odella Libranome		Orietta Fatucci		Alisa Luzzatto		Stefania Terracina		Daniela Misan

Hanno collaborato: Adam Smulevich e Daniel Reichel. La rubrica in cucina è di Claudia De Benedetti. La testata è di Paolo Bacilieri e l'immagine di copertina di Alice Barberini. Davidino, a pagina 16, è un personaggio di Enea Riboldi, le faccine della gerenza sono di Giorgio Albertini.

in memoria di Nedelia Tedeschi

Layout: Giandomenico Pozzi      Stampa: CENTRO STAMPA QUOTIDIANI Sp.A. - 25030 Erbusco (BS) - www.csqspa.it

DafDaf - Il giornale ebraico dei bambini - Direttore responsabile: Ada Treves - Redazione: Lungotevere Sanzio 9 - Roma 00153 - Reg. Tribunale di Roma n. 161/2020