



Ingredienti

250 g di farina 00

5 cucchiaini di zucchero di canna

7 cucchiaini di ricotta fresca

1 cucchiaio di margarina di soia

1 cucchiaino di bicarbonato

1 pizzico di sale

Per il ripieno

4 cucchiaini di marmellata di arance

1 mela sbucciata e tagliata a fettine sottili

Preparazione

In una ciotola mescoliamo margarina di soia e zucchero con una frusta manuale fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungiamo la ricotta e mescoliamo, poi la farina, il bicarbonato e il sale. Impastiamo con le mani fino ad ottenere un impasto sodo e compatto, che avvolgeremo nella pellicola trasparente per alimenti e riporremo in frigo per 30-40 minuti.

Poi adagiamo il nostro impasto su un foglio di carta da forno, spianiamolo con le mani o con un mattarello in maniera che venga più o meno una base tonda, al centro della quale, in senso verticale porremo la marmellata e poi le mele. Chiudiamo il tutto a mo' di fagotto: ovvero ripieghiamo prima i lati lunghi e poi quelli corti e creiamo il nostro bel fagotto di biscotto.

Inforniamo a temperatura media per circa 20-25 minuti e finché la superficie non risulterà dorata.

Sforniamo e lasciamo riposare fino al raffreddamento a temperatura ambiente prima di tagliare a fettine e servire.