

Biscotti Savoia Ragusani, ricetta di una delizia di mandorle e cacao

Autore: Redazione

Data: 21 Dicembre 2020



Come fare i Biscotti Savoia Ragusani.

- Una **ricetta** della **tradizione**, che si tramanda da una generazione all'altra.
- Si tratta di deliziosi biscotti al cacao, farciti da un ripieno a base di mandorla.
- Prepararli in casa è facilissimo: ecco ingredienti e procedimento.

Le [ricette siciliane](#) della tradizione ci fanno [viaggiare indietro nel tempo](#). Alcune preparazioni hanno un gusto unico e difficile da imitare, che è tale proprio perché derivano dai **ricordi di famiglia**. I biscotti Savoia ragusani sono dolcetti tipici delle [festività](#), a base di **cacao e mandorle**. Le famiglie ragusane li conoscono benissimo e siamo certi del fatto che ognuna di esse abbia la propria ricetta che custodisce con geloso affetto. Prima di procedere con le istruzioni per cucinarli in casa, bisogna fare una piccola precisazione. Non bisogna confondere questi biscotti con la Torta Savoia,

che è a base di cioccolato e pasta biscuit: se volete realizzarla, [la trovate qui](#). Detto questo, possiamo dedicarci ai nostri buonissimi biscotti.

La ricetta

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 60 g di strutto
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 1/2 bustina di lievito in polvere per dolci
- 100 g di farina di mandorle
- 50 ml di acqua circa
- 60 g di zucchero
- 1 limone non trattato (servirà la scorza)

Procedimento

1. Per prima cosa dovete fare sciogliere 60 grammi di zucchero nell'acqua tiepida, dentro un pentolino.
2. Fate raffreddare.
3. In una ciotola unite la farina di mandorle con l'acqua e zucchero.
4. Aggiungete la buccia di limone grattugiata.
5. Amalgamate il composto poi fatelo riposare in frigorifero dalle due alle tre ore.
6. Dedicatevi alla preparazione dell'impasto al cacao.
7. Unite la farina, lo zucchero, il cacao, le uova, lo strutto ammorbidito e il lievito.
8. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.
9. Create due panetti e fateli riposare in frigorifero per circa 30 minuti.
10. Dividete il composto in due parti di allungate.
11. Su una delle parti create un solco al centro, al centro del quale dovrete posizionare il "filoncino" di ripieno.
12. Chiudete con l'altra parte di impasto.
13. Rivestite una teglia di carta forno.
14. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti.
15. Sfornate, fate freddare e tagliate trasversalmente.
16. Cospargete con zucchero a velo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/biscotti-savoia-ricetta/>

Generato il 24/04/2025