

# Cuscinetti Ericini, deliziosi dolcetti alla mandorla: la ricetta

**Autore:** Redazione

**Data:** 06 Maggio 2024



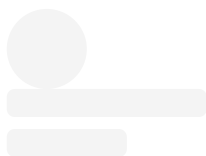
Facciamo tappa ad [Erice](#), uno splendido borgo della provincia di Trapani, per assaggiare una dolce specialità: i cuscinetti. La **ricetta dei cuscinetti ericini** è semplice e anche molto buona. Sono dolcetti di **pasta di mandorle**, che vengono farciti con conserva di cedro o zuccata. Andando avanti con la lettura, vi renderete conto che non vi serviranno troppi ingredienti e che il risultato sarà molto **scenografico**.

Una volta preparati, andranno via in un baleno, quindi vi consigliamo di farne un bel po'! Possono anche essere **un bel dono per le persone a voi care**. Non tutti lo sanno, ma Ad Erice c'erano diversi **monasteri di clausura**. Ancora oggi, dunque, l'antico borgo vanta una importante tradizione in fatto di [dolci conventuali](#).



Dolcetti di mandorla

Tra questi, un posto di rilievo è occupato sicuramente dalle ricette a base di mandorla. Come è ben noto, le monache di clausura **preparavano dolci di ogni tipo**, che venivano venduti per sostenere le loro attività. I cuscinetti sono come veri e propri gioielli e, di fatti, la presenza dello zucchero all'esterno gli conferisce una certa brillantezza. Se volete approfondire la conoscenza con i dolci di Erice, vi consigliamo di provare le [Genovesi](#), una vera prelibatezza di pasta frolla.



[View this post on Instagram](#)



A post shared by Maria Grammatico (@pasticceria\_maria\_grammatico)

## Come fare i Cuscinetti di Erice

### Per l'impasto

- Farina di mandorle, 600 g;
- Zucchero semolato, 300 g;
- Miele, 50 g;
- Mandorle amare, essenza, poche gocce;
- Albumi, 4.

### Per il ripieno

- Zuccata, 400 g;
- Conserva di cedro, 400 g.

Zucchero a velo e zucchero semolato q.b. per lavorare e per decorare.

### Procedimento

Per **preparare i Cuscinetti siciliani**, dovete anzitutto unire la farina di mandorle allo zucchero, al miele e agli albumi. Amalgamate con cura quindi, aiutandovi con lo **zucchero a velo**, stendete l'impasto, ricavando delle strisce con uno spessore di circa mezzo centimetro. Lo zucchero a velo farà in modo che l'impasto non si attacchi.



[View this post on Instagram](#)



A post shared by Nicola Vitale (@nicolav1310)

A parte, preparate dei cilindri di zuccata e cedro, con un diametro di circa 2 centimetri. Metteteli al centro delle strisce di impasto che avete già preparato. Sempre utilizzando lo zucchero a velo, avvolgete la pasta di mandorle intorno ai cilindretti di ripieno. Create un rotolo, quindi tagliate dei dolci della lunghezza di **circa 3 centimetri ciascuno**.

Posizionate i dolcetti su una teglia coperta con carta da forno, dopo averli passati nello zucchero semolato. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C, per 15 minuti. Prima di servire, fate freddare completamente. **Conservate i Cuscinetti in una scatola di latta o in un barattolo di vetro.**

Foto: [Depositphotos.com](https://www.depositphotos.com/).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cuscinetti-ericini-ricetta/>

Generato il 19/04/2025