

## **sfoGLia:**

150 g di farina  
75 ml d'acqua  
1 cucchiaino d'olio  
Poche gocce di aceto  
1 presa di sale

Impastare a mano finché la pasta risulta elastica e lasciar riposare al fresco per 2 ore.

## **RIPIENO ALLE NOCI:**

180 ml di latte  
90 g di zucchero  
20 g di burro  
200 g di noci tritate  
75 g di pangrattato  
3 cucchiaini di Amaretto

Scaldare il latte con il burro e lo zucchero e aggiungere gli altri ingredienti a poco a poco, mescolando; lasciar raffreddare.

Tempo di cottura: 25 min. ca. a 160°.

Vi auguriamo una buona riuscita

Famiglia Oberhofer e tutto il team di cucina del Ritterhof  
con lo chef Leo

Hotel Ritterhof\*\*\*\*S - 39040 Siusi allo Sciliar - Italia (BZ)  
Tel. +39 0471 706 522 - [www.ritterhof.com](http://www.ritterhof.com) - Email: [info@ritterhof.com](mailto:info@ritterhof.com)

