

## Ovis molis

### Procedimento

1. Bollire le uova partendo dall'acqua fredda. Contare 7-8' da quando l'acqua prende il bollore.
2. Raffreddare le uova in acqua fredda e sgusciarli, quindi dividere l'albume dal tuorlo.
3. Setacciare i tuorli in una bastardella ed unire la farina, la fecola, lo zucchero, la vanillina e il sale.
4. Mescolare bene gli ingredienti ed aggiungere il burro ammorbidito, quindi impastare fino ad ottenendo un composto omogeneo e liscio.
6. Dare all'impasto la forma di un panetto, avvolgerlo con carta da forno o pellicola e porlo in frigorifero a rassodare per circa 30 minuti.
7. Togliere la pasta dal frigo e dopo ca10 minuti dividerla in filoncini. Formare dei rotolini e tagliarli a tocchetti.
9. Modellarli rapidamente a pallina e disporli su una placca ricoperta da carta da forno.
10. Con l'estremità del manico di un cucchiaino di legno praticare un incavo al centro degli ovis molis e riempirlo con la marmellata.
11. Infornare a 170°C per 18 minuti. Farli raffreddare prima di servire.

### Consigli & curiosità

- a) Sono ottimi per accompagnare il thè

**Ricetta fornita dallo Chef A. Solillo**