

## **Ricetta delle Ostie ripiene pugliesi**

### **Preparazione**

Mettere il miele in una casseruola, scaldare a fuoco moderato e raggiungere il cioccolato fondente e il cacao. Mescolare il tutto quindi aggiungere la frutta secca e cuocere per circa 20 minuti. Mettere la casseruola a bagnomaria in acqua bollente e di iniziare a farcire le ostie. Porre le ostie farcite tra fogli di carta forno e mettervi sopra un leggero peso che favorisca la saldatura delle ostie alla farcitura.

### **Consigli & curiosità**

La tradizione vuole che questo dolce sia nato nel XV secolo, durante la preparazione delle ostie sacre, all'interno del convento delle monache Clarisse di Monte Sant'Angelo. Sono dolci della tradizione natalizia ma ormai vengono preparati durante tutto l'anno,