

Pie pops alla Pitaya

Ricetta e foto a cura di Noberasco.

Festa di compleanno all'orizzonte? Un'invitata speciale non può che essere una dolcissima ricetta.



Un'idea originale e divertente per le **feste dei bambini**, e non solo! Semplici da realizzare, di grande effetto, questi dolcetti su stecco, ripieni di frutta, renderanno certamente felici i più piccini e anche le mamme.

Difficoltà: media

Costo: basso

Preparazione: 15 min. + 20 min. di cottura

**Ingredienti
(per 30 pie pops)**

130 g di farina integrale

100 g di farina bianca

1 uovo

80 g di zucchero di canna

50 g di olio extra vergine di oliva

**15 g di Pitaya Essiccata Super Frutti
Noberasco (disponibili in tutti i punti vendita
che trattano il prodotto)**

15 g di anacardi non salati

la buccia grattugiata di mezzo limone non trattato

30 bastoncini da gelato

Procedimento

1. Sciogli lo zucchero nell'uovo leggermente sbattuto, unisci l'olio e la buccia del limone.
2. Aggiungi la farina e impasta rapidamente fino a ottenere una palla liscia e soda. Avvolgi l'impasto nella pellicola per alimenti e lascia riposare in frigorifero per circa mezz'ora.
3. Nel frattempo prepara il ripieno: fai tostare in forno gli anacardi a 200°C per 6 minuti circa, lasciali raffreddare e poi tritali finemente insieme alla Pitaya.
4. Estrai dal frigorifero la pasta e stendila con uno spessore di circa 2 mm. Con l'aiuto di una tazzina o di un tagliapasta rotondo ricava dalla pasta una trentina di cerchi.
5. Componi i pie pops adagiando su un cerchio il bastoncino da gelato e una piccola porzione di ripieno, e chiudendo con un secondo cerchio. Sigilla bene i bordi con le dita e rifinisci con i rebbi di una forchetta. Pratica qualche forellino al centro dei biscotti con uno stecchino.
6. Inforna a 180°C per circa 20 minuti o fino a leggera doratura e servi una volta che sono completamente raffreddati.