

### Le Rame di Napoli



#### Ingredienti:

500 g di farina 00  
200 ml di latte  
200 g di zucchero  
100 g di cacao amaro  
50 g di burro  
2 uova  
un cucchiaio abbondante di marmellata  
di arance  
un cucchiaio di miele



Buon Novembre

#### Procedimento:

amalgamare in una terrina le uova, lo zucchero, la marmellata, il cacao amaro, e il burro precedentemente sciolto a bagnomaria per poi aggiungere poco alla volta la farina setacciata, e il latte a filo, fino al punto di ottenere un composto dalla consistenza omogenea, liscia e cremosa ma non troppo appiccicosa. Occorrerà poi lasciare riposare per un'ora.

La forma di questi dolci tipici siciliani del mese di novembre verrà data disponendo l'impasto a cucchiariate dalla forma ovale su una teglia rivestita con carta da forno, con una distanza di almeno 3 cm tra un biscotto e un altro.

Quindi si potranno cuocere in forno preriscaldato a 160 °C per circa 10-20 minuti e infine, una volta pronte, guarnirle con una glassa tiepida al cioccolato.