



Zoete ravioli uit de oven

Ravioli dolci al forno

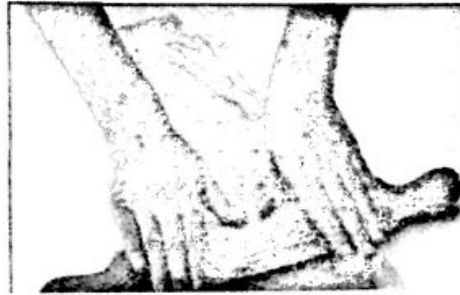
Deze lekkere, zoete ravioli zijn gemaakt van een heerlijk deeg met citroensmaak en gevuld met de traditionele ingrediënten van een Siciliaanse cassata

Ingrediënten (voor 4 personen)

225 g bloem
65 g basterdsuiker
90 g boter
1 ei
1 tl fijngeraspte citroenschil
poedersuiker en geraspte chocola, ter garnering

Voor de vulling

150 g ricotta
50 g basterdsuiker
1 tl vanille-essence
1 eierdooier
1 el gemengde gekonfijte vruchtjes of citrusschilletjes
25 g pure chocola, fijngehakt of geraspt
1 ei, losgeklopt



3. Haal het deeg uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen. Deel het in tweeën en rol elke helft tussen twee stukken plasticfolie uit tot een reep van 15 x 56 cm. Verwarm de oven voor op 180°C.

4. Schep telkens 1 eetlepel vulling in 2 lange rijen op één reep deeg (tussen de schepjes vulling moet ten minste 2,5 cm ruimte zitten). Bestrijk het deeg tussen de vulling met losgeklopt ei. Leg de tweede reep deeg erop en druk beide repen tussen elk schepje vulling op elkaar.

5. Steek met een rond vormpje van 6 cm doorsnee elk bergje vulling eruit en druk de randen met uw vingertoppen vast. Leg de ravioli op een ingevette bakplaat en bak ze in ca. 15 minuten goudbruin. Serveer ze warm, bestrooid met poedersuiker en geraspte chocola

1. Doe de bloem en suiker in een keukenmachine. Laat deze op volle toeren draaien en voeg geleidelijk klontjes boter toe tot alles goed gemengd is. Terwijl de keukenmachine draait, voegt u een ei en citroenschil toe. Er moet nu een luchtig, samenhangend deeg ontstaan. Leg het deeg tussen twee stukken plasticfolie, druk het plat en zet het tot gebruik in de koelkast.

2. Voor de vulling drukt u de ricotta door een zeef in een kom. Roer de suiker, vanille-essence, eierdooier, gekonfijte vruchtjes en chocolade erdoor.

