



La **Copeta** è un gustosissimo **dolce** è tipico delle zone del reatino e dell'abruzzo. E' un **dolce tradizionale natalizio** realizzato con pochi semplicissimi ingredienti.

Ingredienti

- **Miele**
500 gr.
- **Noci**
500 g di gherigli.
- **Foglie di alloro**

(adsbygoogle
window.adsbygoogle
[]).push({});

Preparazione

- Tritate e sbriciolate le noci fino a ottenere pezzetti non più grandi di 2-3 millimetri..
- Versate il miele in una pentola, mettetela sul fuoco basso e procedete alla cottura mescolando in continuazione.
- Quando l'impasto è diventato piuttosto consistente, aggiungete le noci. Continuate a girare fino a quando il composto è denso e quasi caramellato.
- Bagnate lievemente una spianatoia e versatevi sopra il composto. Stendetelo col mattarello facendone uno stato si 3-4 millimetri. Passateci una mano bagnata sopra in modo da renderlo liscio.
- Tagliate il preparato a pezzi romboidali (dimensioni delle foglie di alloro) e ponete

La Copeta

Scritto da Lara Consalvi

ogni forma
all'interno di 2
foglie di alloro.
Aspettate che
si raffreddi, la
copeta è
pronta.

Note

Oltre alle noci si può aggiungere anche nocchie mescolando i due prodotti fino a raggiungere la quantità necessaria.