

## Zaeti

Scritto da Damiano Savin

---



### ZAETI

#### I IMPASTO

350 g di farina di mais.

160 g di farina 00

100 g di burro

20 g di strutto

1 cucchiaino di cannella

6 g di ammoniaca da dolci

#### II IMPASTO

3 uova

140 g di zucchero semolato

100 g di uvetta sultanina

30 g di pinoli

1 bicchierino di rum

Preparare il primo impasto mescolare la farina di mais a quella di grano, mettere al centro un

pizzico di sale, la cannella, l'ammoniaca, il burro sciolto leggermente e lo strutto. Montare le uova

con lo zucchero, unire quindi l'uvetta messa a bagno nel rum, i pinoli. Unire i due impasti e lasciare

riposare almeno ½ ora.

Formare quindi delle palline della grandezza di una noce, sistamarle su una teglia ricoperta di carta

## **Zaeti**

Scritto da Damiano Savin

---

forno, schiacciarle un po' con le dita.

Cuocere in forno a 170-180° per 20 minuti circa. Far raffreddare, spolverizzare di zucchero a velo.

Si conservano bene in una scatola di latta ben chiusa.