

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

zaeti

Scritto da Damiano Savin

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 1/2 ora.

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

forno, schiacciarle un po' con le dita.

zaeti

Scritto da Damiano Savin

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.