



Biscotti Zaletti - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67

dolci - pasticceria - farina di mais - uva sultanina

Ingredienti:

250 g di farina fiore di mais gialla

250 g di farina 00

200 g di burro

150 g di zucchero

4 uova

100 g di uva sultanina

scorza di limone grattugiata

vaniglia

latte q.b.

sale

zucchero a velo

Lavare e mettere in ammollo l'uvetta nell'acqua, e lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente e tagliato a pezzi.

Nel frattempo unire le due farine salarle e aggiungere la scorza di limone e un pizzico di vaniglia.

Sbattete le uova con lo zucchero in una terrina a parte

Incorporate alle uova le farine, il burro e l'uvetta strizzata ed asciugata con un panno.

Lavorate l'impasto aggiungendo del latte se risultasse un po' asciutto.

Mettere l'impasto in una tasca a pòche o una siringa da dolci senza decoratore e adagiarlo in una piastra da forno imburrata formando dei bastoncini, oppure con due cucchiari fare delle quenelle.



Infornare a forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

Alla fine estrarre la teglia e spolverare gli zaletti con lo zucchero a velo e lasciare raffreddare.



eCucinando.it