



Zaleti



Zuccherissimo



Difficoltà media



15 minuti

Ingredienti per Zaletti

- 125 g Burro a temperatura ambiente
- 125 g Zuccherissimo (ridotto in polvere)
- 55 g Uova (circa 1)
- 50 g Tuorlo (circa 3)
- 25 g Pinoli
- 5 g Lievito per dolci
- 125 g Uvetta
- \11 Scorza grattugiata di 1/4 di limone
- 1 pizzico Sale
- 1 bacca Vaniglia
- 250 g Farina "00" W 180
- 175 g Fioretto (farina da polenta gialla)

Procedimento



1. Passate lo zucchero al mixer fino a ridurlo a velo. Montate il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad una consistenza spumosa. Aggiungete le uova un poco per volta, poi la bacca di vaniglia, la scorza di limone, il sale, l'uvetta lavata e i pinoli.



2. Per ultime incorporate le due farine setacciate.



3. Su una teglia ricoperta con carta forno, formate con una sac a poche (usando una bocchetta liscia) delle strisce lunghe circa 5 cm.

4. Cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.
Spolverizzate con zucchero a velo.