



## **ZALETTI ou Zaleti ou Zaeti**

### **(Biscuits vénitiens "Zaletti")**

***(Ecrité par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)***

#### **INGREDIENTS:**

- |                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| - 250 g de farine de maïs             | - 1 sachet de vanilline     |
| - 250 g de farine fine de maïs        | - 1 fiole d'arôme au citron |
| - 250 g de farine blanche             | - 100 g de beurre           |
| - 200 g de sucre                      | - Une pincée de sel         |
| - 2 œufs                              | - Lait                      |
| - 150 g de raisin de Corinthe         | - Sucre glace pour décorer  |
| - 1 sachet de levure pour les gâteaux |                             |

#### **PREPARATION:**

- Mettre le raisin à tremper dans de l'eau tiède.
- Mélanger les farines et la levure.
- Faire fondre le beurre à bain-marie.
- Pétrir la farine avec les œufs, le sucre, le beurre et suffisamment de lait pour obtenir une pâte douce mais consistante.
- Ajouter à la pâte, le raisin essoré, la vanilline, la fiole d'arôme au citron et une pincée de sel.
- Bien travailler la pâte pour la rendre homogène.
- Former des boulettes ovoïdales d'un volume correspondant à deux cuillères de pâte environ.
- Oindre de beurre un moule à gâteau et disposer les boulettes écrasées en laissant assez de place entre elles pour permettre la levée de la pâte.
- Enfourner dans le four préchauffé à 250°C pendant un quart d'heure ou jusqu'à la dorure souhaitée des boulettes.
- Laisser refroidir et saupoudrer avec le sucre glace.

#### **Nota :**

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.