PERTUIS COMITE de JUMELAGE ESTE

www.pertuis-este.com

ZALETTI ou Zaleti ou Zaeti

(Biscuits vénitiens “Zaletti”)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D’ESTE (Italia)

INGREDIENTI:

- 250 g di farina di mais - 250 g di farina di mais fioretto - 250 g di farina bianca - 200 g di zucchero - 2 uova - 150 g di uva sultanina - 1 bustina di lievito per dolci	- 1 bustina di vanillina - 1 fialetta di aroma al limone - 100 g di burro - Un pizzico di sale - Latte q.b. - Zucchero a velo per decorare

PROCEDIMENTO:

- Mettere l’uvetta a bagno in acqua tiepida.
- Mescolare le farine e il lievito.
- Sciogliere il burro a bagnomaria.
- Impastare la farina con le uova, lo zucchero, il burro e sufficiente latte per ottenere un impasto morbido ma consistente.
- Aggiungere all’impasto l’uvettte strizzata, la vanillina, la fialetta al limone e un pizzico di sale.
- Lavorare per bene l’impasto fino a renderlo omogeneo.
- Formare delle palle avoidali di circa due cucchiai d’impasto.
- Ungere una teglia da forno e disponetevi le palline schiacciate lasciando sufficiente spazio tra di loro per la lievitatura.
- Infornare in forno già caldo a 250° par un quarto d’ora o fino a doratura.
- Lasciare raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

Nota :

Questa ricetta, scritta du un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l’Eurofest 2016 a Este.