

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Papassinas di Nuoro

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

FARINA 250 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 75 gr

STRUTTO 100 gr

NOCI TRITATE 125 gr

MANDORLE 125 gr

UVETTA (AMMOLLATA IN ACQUA) 125  
gr

PINOLI 100 gr

ARANCIA CANDITA 50 gr

AMMONIACA IN POLVERE PER DOLCI 5  
gr

### PER LA GLASSA

ALBUME 1

ZUCCHERO 150 gr

# PREPARAZIONE



- 2 Sopra una spianatoia mettete la farina con lo zucchero e le uova e mescolare con l'aiuto di una forchetta.



- 3 Aggiungete lo strutto fuso e la frutta secca poco alla volta.



4 Impastare bene il tutto.



5 Aggiungete l'ammoniaca e impastare fino ad avere una pasta liscia e omogenea.



- 6 Con l'aiuto del mattarello tirate la pasta che deve essere abbastanza spessa, tagliate dei biscotti larghi 1 cm e lunghi 6 cm.



- 7 Disponeteli sopra una placca ed infornate a 170°C per 15 - 20 minuti.



8 Intanto preparate la glassa: fate sciogliere lo zucchero in una casseruola ed a fuoco basso.

Montare a neve con le fruste elettriche l'albume. Versate sopra l'albume lo zucchero a filo.



9 Mescolare bene con la frusta a mano.



10 Togliete i biscotti dal forno e spennellate con la glassa.



11 Decorate con delle codette colorate.

