

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Papassinas

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 4 uova
- 150 g di zucchero
- 200 g di strutto
- 250 g di noci tritate
- 250 g di mandorle
- 250 g di uva passa (rinvenuta in poca acqua tiepida)
- 200 g di pinoli
- 100 g di arancia candita
- 10 g di ammoniaca in polvere.

PER LA GLASSA

- 2 albumi
- 300 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola di vetro lavorate la farina con le uova e lo zucchero; aggiungete poco alla volta lo strutto e tutti gli altri ingredienti (le noci tritate e le mandorle tritate e tostate al forno), poi l'uva passa, i pinoli e l'arancia candita tagliata a pezzetti piccolissimi. Mescolate e lavorate con cura tanto da ottenere un amalgama omogeneo, liscio e sodo. A fine lavorazione aggiungete ammoniaca in polvere. Confezionate tanti bastoncini grossi circa un centimetro e lunghi 6. Disponeteli sopra una placca da forno o una teglia e cuoceteli, a temperatura moderata. Intanto preparate la glassa. Sciogliete a bagnomaria lo zucchero e inglobate gli albumi, fino ad ottenere una glassa vitrea. Togliete dal forno i dolcetti, spennellatevi sopra la glassa, decorateli con la traggera e serviteli, tiepidi o freddi, a piacere.