

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Reginelle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg  
ZUCCHERO 400 gr  
STRUTTO 250 gr  
UOVA 3  
LATTE 250 ml  
VANILLINA 2 bustine  
AMMONIACA PER DOLCI 5 gr  
SEMI DI SESAMO 50 gr

### PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare lo strutto con lo zucchero, unite le uova e la vanillina e continuate a montare.



**2** Unite la farina, l'ammoniaca ed il latte ed impastare fino ad avere una pasta omogenea.



**3** Lasciate riposare per 30 minuti.

Formate dei bastoncini lunghi circa 5 cm, spennellateli con il latte e passateli nel sesamo.



4 Metteteli in una placca rivestita di carta forno.



5 Infornate a 200°C per 20 minuti.

