

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Zaletti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

300 g di farina gialla macinata molto finemente  
1 cucchiaio farina bianca  
2 tuorli  
150 g di burro fuso  
150 g di zucchero  
100 g di uvetta fatta rinvenire nel latte tiepido  
100 g di pinoli.

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolare bene con un cucchiaio di legno. Se l'impasto non lega, aggiungere dell'altra farina bianca. Formare dei minuscoli panini da disporre sulla placca del forno foderata di carta forno. Cuocere a 180°C per 15 minuti circa.