

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.