

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crumiri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 40 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA DI MAIS GIALLO finissima - 200 gr

FARINA 00 150 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 3

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto.

Tirare fuori dal frigo il burro, tagliarlo a pezzi e farlo ammorbidire a temperatura ambiente.

Mischiare i due tipi di farina sull'asse di legno, aggiungere la bustina di vanillina, i 100 g di zucchero e disporre il tutto a fontana.

Rompere le uova al centro della fontana e cominciare ad impastare con la punta delle dita

velocemente.



- 2 Quando le uova avranno assorbito bene la farina, aggiungere i pezzetti di burro ammorbidito.

Continuare a lavorare l'impasto fino ad ottenere una pagnottella con una bella consistenza morbida ed elastica.



- 3 A questo punto, trasferirla in una ciotola infarinata, coprirla con un panno e riporla a riposare per circa mezzora.

Riprendere poi l'impasto, formare dei filoncini lunghi, della circonferenza di un dito circa.

Tagliare in tronchetti di 10 centimetri ciascuno, appiattirli leggermente con il palmo della mano, con una forchetta rigare la superficie nel senso della lunghezza e infine piegarli dandogli la classica forma "a boomerang".

Portare il forno a circa 200°C, disporre i crumiri sulla teglia foderata di carta da forno e infornare per circa 10 minuti.

Eccone alcuni appena sfornati.



4 Metterli a raffreddare.



5 Eccoli pronti per essere serviti.

