

Pan de mej

Ingredienti per circa 40 biscotti:

250 gr.di farina di mais fioretto

250 gr.di farina 00

160 gr.di burro

180 gr.di zucchero

3 uova

2 cucchiaini estratto di vaniglia

1 bustina lievito

sale

zucchero a velo

Preparazione

Fondete il burro in un pentolino e lasciatelo raffreddare. A parte, montate le uova aggiungendovi subito lo zucchero e l'estratto di vaniglia (potrete effettuare l'operazione sia in planetaria che con le fruste elettriche). Quando il composto si mostrerà voluminoso e cremoso, incorporate il burro, una presa di sale e continuate a montare a velocità medio-alta per pochi minuti.

A questo punto, miscelate insieme la farina di mais, la farina 00 ed il lievito per dolci, e amalgamateli a mano nel composto precedentemente ottenuto, dando vita ad un impasto morbido ma al contempo ben lavorabile a mano.

Ricavatene delle palline da circa 50 gr.di peso ciascuna, poi procedete schiacciandole con delicatezza fra i palmi delle mani formando dei dischetti da circa 5-6 cm.di diametro. Disponeteli su teglie rivestite con carta forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 165-170 gradi per circa 25-30 minuti. Lasciateli raffreddare bene prima di servirli cosparsi con poco zucchero a velo.