

Zaletti (dolce veneto)

- Ingredienti (4 persone)
- 75 gr. di farina bianca
- 75 gr. di mais fine
- 25 gr. di lievito in polvere
- 50 gr. di zucchero
- 75 gr. di burro
- 1/2 bustina di vanillina
- 1 uovo + 1 tuorlo
- zucchero a velo
- la scorza grattugiata di 1/2 limone
- 25 gr. di uvetta
- 1 pizzico di sale

Setacciate in una ciotola la farina bianca con il lievito, unite la farina di mais e una presa di sale, mescolate bene quindi formate una conchetta al centro e versatevi lo zucchero, il burro ammorbidito e ridotto a pezzetti, la scorza di mezzo limone grattugiata. Impastate con le dita e poi unite l'uovo e il tuorlo sbattuti e lavorate l'impasto sul piano di lavoro infarinato fino ad avere una pasta liscia. Incorporate l'uvetta ammollata nel rum, strizzata e leggermente infarinata. Ricavate dall'impasto dei rotolini, tagliateli a pezzetti di 4 cm. e schiacciate ogni pezzetto al fine di ottenere dei panetti ovali. Allineate i panetti ovali su placche foderate con carta da forno e cuoceteli nel forno già caldo a 200 gradi per 15 minuti. Fateli raffreddare e per finire cospargeteli con zucchero a velo.