

n° 01
Le ricette su:
AMICHE DI FUSO ✈️

PAPASSINI SARDI

DIFFICOLTÀ: ★★

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 H

In una ciotola unire farina, semola, zucchero e strutto. Incorporare piano piano lo strutto facendo “sabbicare” il composto. Incorporare uova, latte e aromi e l'ammoniaca sciolta in poco latte. Aggiungere ad ultimo le mandorle e l'uva sultanina. Formare una palla e poi stendere il composto dello spessore di circa 1 cm e tagliare i rettangolini. Cuocere a 150° per 15 minuti senza farli dorare troppo. Per la glassa preparare: 350g di zucchero, 2 albumi acqua e l'anice. Mettere a bollire lo sciroppo di acqua e zucchero fino a che non “fila”, cioè deve coprire il dorso di un cucchiaino e colare lentamente ma non deve caramellare! Togliere dal fuoco e versare a filo sugli albumi che vengono montati a neve. Deve formarsi una glassa bianchissima e soda. Unire l'anice a piacere e ricoprire i biscotti. Decorare con i diavoletti.

INGREDIENTI:

400g di semolato rimacinato (o farina di grano duro atta)
350g farina 00 250g di zucchero
250g di strutto
125ml di latte
2 uova estratto di crema di mandorle bianche
scorza di 1 limone
scorza di 1 arancia
15g di ammoniaca per dolci
4g di anice stellato liquido
125g di mandorle tostate e tritate
125g di uva sultanina
1 bustina di vanillina