

ZALETTI ou ZAETI



Difficulté : Facile

Préparation : 45 MIN.

Cuisson : 10-20 MIN.

Ingrédients pour 30-35 biscuits

- Farine T45 – 200 g
- Farine de maïs – 200 g
- Sucre – 150 g
- Beurre – 150 g
- Jaunes d'œuf – 4
- Raisins secs – 100 g
- Citron – 1/2 (zeste)
- Sel – 1 pincée
- Grappa

Préparation des zaletti

Commencez par faire tremper les raisins secs dans de la grappa et coupez le beurre en petits morceaux. Dans une terrine, battez les jaunes d'œuf avec le sucre et au fur et à mesure ajoutez les deux farines mélangées, une pincée de sel, les zestes de citron et le beurre.

Travaillez énergiquement votre pâte et, à la fin, ajoutez les raisins ramollis. Puis, formez un boudin d'un diamètre de 5 à 6 cm, et coupez-le en tranches d'environ un demi-centimètre. Enfin, donnez-leur une forme de losange ou allongez-les simplement. Vos biscuits sont prêts à être enfournés.



Préchauffez votre four à 180°C, puis faites cuire les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson. Pour des biscuits jaunes et friables, laissez cuire pendant une dizaine minutes. Pour un biscuit plus sec, les **zaletti** peuvent cuire jusqu'à vingt minutes, ce qui les fera dorer un peu plus, et perdre leur couleur jaune pour une couleur plus ambrée. Question de goûts.