

ZAETI DE PIERO

Ricetta di Pietro cunico



INGREDIENTI

150 gr di burro
2 uova
scorza di limone
mezzo bicchiere di grappa con in
ammollo l'uvetta
120 grammi di zucchero canna
100 grammi zucchero bianco
220 grammi polenta marano vicenza
220 grammi di farina
lievito e sale

NOTE : non ci sono parole per
descrivere la fragranza e la bonta' dei
Zaeti de Piero . Sono una bomba e
quando li porta all'escursioni sono
sempre supergraditi e apprezzati da
tutti.

PREPARAZIONE

Mettere in ammollo l'uvetta in mezzo
bicchiere di grappa per 15/20 minuti ,
scolarla ,asciugarla e passarla in 2 cucchiari
di farina bianca. Sciogliere 150 gr di burro .
Scaldare il forno a 180 ° , foderate una
placca con la carta da forno. Aggiungere al
contenuto del barattolo il burro fuso, 2 uova
leggermente sbattute , l'uvetta infarinata e la
scorza di limone. Lavorate l'impasto finche'
non diventa omogeneo . La forma
tradizionale dei ZAETI e' quella romboidale
da 6/7 cm di lunghezza, quindi bisogna
stendere la pasta con il mattarello e tagliare
(oppure utilizzare altre forme). Cuocere per
10-15 minuti , finche' non arrossiscono
leggermente e poi farli raffreddare . Infine ,
spolverare con zucchero a velo .