

## DOLCI E DESSERT

## Pabassinas

## DOSI

6 persone

## PREPARAZIONE

30 min

## ■ Ingredienti per 6 persone

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Zucchero a velo    | 150 g |
| Uvetta sultanina   | 70 g  |
| Gherigli di noci   | 70 g  |
| Mandorle           | 70 g  |
| Farina di mandorle | poca  |

## PER LA PASTA FROLLA

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Farina bianca 00     | 250 g     |
| Burro                | 130 g     |
| Zucchero semolato    | 120 g     |
| Tuorli d'uovo grandi | 2         |
| Sale                 | 1 pizzico |

## ■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 70 'pabassinas'. Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana, unite un pizzico di sale, lo zucchero, il burro ammorbidito ed a pezzetti, i due tuorli; lavorate la pasta solo lo stretto necessario per mescolare gli ingredienti, quindi fate una palla, avvolgetela in carta oleata e mettetela in frigorifero.
- 2 Ponete ad ammorbidire in acqua tiepida l'uvetta. Scottate in acqua bollente le noci e le mandorle, quindi pelatele e tritatele.
- 3 Quando la pasta avrà riposato per circa mezz'ora incorporatele il trito di frutta secca e l'uvetta ben strizzata ed asciugata; stendete con il matterello l'impasto ottenendo una sfoglia alta 1 cm e da essa ricavate, con un tagliapasta, tanti piccoli rombi, ponendoli mano a mano in una placca cosparsa con farina di mandorle.
- 4 Quando la placca sarà completa passatela in forno già caldo a 150 gradi, cuocendo i biscotti per circa 20 minuti, disponeteli poi sopra una gratella coperta con un canovaccio e lasciateli raffreddare.

- 5 Ultimate tutta la pasta procedendo come già indicato. Preparate la glassa mettendo in un recipiente lo zucchero a velo con 75 g d'acqua; ponetelo sul fuoco e fatelo sciogliere, poi aiutandovi con una forchetta immergetevi uno per uno i 'pabassinas', rivestendoli, posateli nuovamente sulla placca spolverizzata ancora con farina di mandorle e passateli in forno a calore bassissimo (50 gradi) per farli asciugare (bastano 30 minuti).