

DOLCI E DESSERT

Panini all'uvetta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Farina bianca 00	300 g
Uvetta sultanina	200 g
Zucchero semolato	100 g
Burro	100 g
Burro	100 g
Uova	3
Latte	poco
Lievito in polvere	1 bustina
Sale	1 pizzico

PER LA PLACCA

Burro	poco
-------	------

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per circa 20 panini. Levate il burro dal frigorifero circa un'ora prima di adoperarlo, per far sì che si ammorbidisca.
- 2 Setacciate sulla spianatoia la farina unitamente al lievito e ad un pizzico di sale, aggiungete quindi lo zucchero, l'uvetta lavata e asciugata in un telo sottile, due uova intere sbattute e il burro; mescolate bene tutti gli ingredienti, unendo qualche cucchiata di latte per avere una giusta morbidezza.
- 3 Lavorate poco la pasta, indi formate delle palline grosse poco più di una noce, deponendole mano a mano su una placca imburrata; a lavoro finito pennellate i panini con il tuorlo sbattuto.
- 4 Metteteli in forno già caldo a 200 gradi lasciandoli cuocere 20 minuti.