

DOLCI E DESSERT

Canestrelli alla piemontese

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	200 g
Farina gialla macinata finissima	50 g
Burro	150 g
Zucchero semolato	100 g
Cacao	30 g
Vaniglina	1 bustina
Uovo	1
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Le dosi indicate sono sufficienti per circa 500 g di biscotti. Passate al setaccio i 2 tipi di farina, insieme allo zucchero, al cacao, alla vaniglina e ad un pizzico di sale; ponete il tutto a fontana sulla spianatoia e versatevi nel centro l'uovo intero ed il burro ammorbidito.
- 2 Impastate grossolanamente gli ingredienti, date all'impasto la forma di una palla e ponetelo a riposare per 30 minuti sulla spianatoia infarinata, coperto con una salvietta asciutta.
- 3 Con questa pasta preparate tante pallottoline e ponetele una per volta sull'apposito ferro da cialde; chiudetelo e ponetelo direttamente sulla fiamma viva, lasciandovelo per alcuni minuti per parte.
- 4 Lasciate riposare i canestrelli a temperatura ambiente per qualche ora prima di servirli.