

DOLCI E DESSERT

Dolcetti egiziani

Origine: Egitto

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Farina	500 g
Burro non salato	250 g
Vaniglina	3 bustine
Zucchero a velo	2 cucchiari
Zucchero	150 g

■ Preparazione

- 1 Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi lavorarlo con la vaniglina per una decina di minuti, in una terrina.
- 2 In un altro recipiente mischiare la farina allo zucchero, poi unire a poco a poco al burro, mescolando dapprima, ed impastando verso la fine.
- 3 Impastare finché non viene un composto compatto ed asciutto, con il quale formare delle palline tipo baci Perugina, da disporre sulla teglia imburrata.
- 4 Far cuocere un quarto d'ora a 150 gradi per circa 15 minuti, poi far raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.
- 5 Attenzione: anche al termine della cottura è assolutamente normale che siano mollicci: il burro si solidifica raffreddandosi. Li si consiglia con il vin santo, ed si afferma che possano durare anche 3-4 giorni.