

DOLCI E DESSERT

Gialetti

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Farina gialla	300 g
Farina bianca 00	175 g
Burro freschissimo	150 g
Zucchero semolato	100 g
Latte	70 g
Uvetta sultanina	30 g
Pinoli	30 g
Limone	1/2
Vaniglina	1/2 bustina
Zucchero a velo	poco
Burro	
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Dolce tipico della Romagna, corrispondente agli zaletti, dolce tipico di Padova. Le dosi sono per 38 'gialetti'. Mettete ad ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per circa un'ora.
- 2 Sulla spianatoia mescolate le due farine, poi fate la fontana, ponetevi al centro il burro fuso e ancora caldo, lo zucchero semolato, la vaniglina e un pizzico di sale.
- 3 Mescolate e aggiungete l'uvetta ben scolata, i pinoli e la scorzetta grattugiata del limone; lavorate bene l'impasto unendo il latte freddo, così da ottenere un composto piuttosto sodo.
- 4 Ricavate dalla pasta delle palline grosse come una noce, arrotondandole tra le palme delle mani; quando tutte saranno pronte schiacciatele leggermente con le dita appiattendole un poco, indi disponetele su una placca leggermente imburrata.
- 5 Passatele in forno già caldo a 200 gradi, cuocendole per circa 15 minuti; staccate poi i 'gialetti' dalla placca e metteteli a raffreddare sopra una gratella.

6

Cospargeteli infine con dello zucchero a velo fatto cadere a pioggia da un setaccino e sistemateli in un piatto o sopra un'alzatina; sono ottimi da gustare con il tè o, meglio ancora, con del fresco vino dolce.