

Paste di meliga

INGREDIENTI:

125 gr di farina di mais fioretto,
250 gr di farina 00,
125 gr di zucchero semolato,
250 gr di burro,
1 uovo intero + un tuorlo,
scorza di 1 limone grattugiato,
semi di bacca di vaniglia o vanillina qb,
1 pizzico di sale.

Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

In una ciotola mettere la farina di mais, la farina 00, lo zucchero e il pizzico di sale e mischiare tutto.

Unire il burro ben ammorbidito alle polveri e iniziare a incorporarlo, aggiungere le uova, la scorza di limone e la vaniglia e continuare a mescolare il tutto fino a che il composto non risulti ben amalgamato.

Mettere l'impasto preparato in un sac-à-poche con il becco a stella e direttamente su una teglia con carta da forno formare delle ciambelline.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 15-20' fino a quando non inizieranno a dorare.

Fate raffreddare bene prima di servire.