

PABASSINAS

Ingredienti

- farina (300gr)
- sale
- 2 uova
- burro (150gr)
- zucchero (100gr)
- zucchero a velo (150gr)
- uvetta (80gr)
- noci sgusciate (100gr)
- mandorle pelate (100gr)

Come si prepara

Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti.

Preparate una pasta frolla con farina, burro, zucchero, uova e sale. Impastate rapidamente con una forchetta e unite l'uvetta strizzata, le noci e le mandorle tritate.

Amalgamate per bene, coprite l'impasto e mettetelo in frigo lasciandolo riposare per circa 1 ora;

Stendete la pasta ad uno spessore di 1 cm. Tagliate dei rombi e stendeteli distanziati in una teglia imburata ed infarinata.

Infornate e cuocete in forno già caldo per 15 minuti a 160°. Sfornateli e lasciateli raffreddare.

In una casseruola, intanto, sciogliete lo zucchero a velo con un po' d'acqua.

Immergetevi i dolcetti, sgocciolateli, stendeteli su una teglia infarinata e passateli in forno per farli asciugare per qualche minuto.

Lasciateli raffreddare prima di servirli.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico

344 kcal
1440 kJ

Tags

occasioni speciali, bambini, feste, biscotti, dolci e dessert, pabassinas, regionali

