Biscotti al mais e uvetta

Ingredienti:

180 gr.di farina di mais macinata fine
100 gr.di farina 00
8 gr.di lievito
100 gr.di burro a temperatura ambiente
120 gr.di zucchero
2 uova
80 gr.di uvetta
estratto di vaniglia

Preparazione

Fate ammollare l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti, strizzarla e metterla in ammollo nel rum per altri 10 minuti poi scolatela e strizzatela, setacciate le 2 farine con il lievito e il sale in una ciotola. Fate la classica fontana aggiungete al centro il burro a tocchetti, lo zucchero, le uova e un cucchiaio di estratto di vaniglia, e lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Al termine completate con l'uvetta. Modellate tante palline delle dimensioni di una noce. Passatele in abbondante zucchero e disponetele su una teglia foderata con carta forno, ben distanziate le une dalle altre.
Mettete in forno preriscaldato a 170 gradi e fate cuocere per circa 15 minuti. Trascorso il tempo levate, trasferite i biscotti su una gratella per dolci e lasciateli raffreddare completamente. Polverizzate di zucchero a velo servite.

Articoli