

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pabassinas

Strawberry · Thursday, March 28th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 300gr farina
- 100gr burro
- 100gr zucchero
- 2 uova
- 100gr uva passa
- 80gr noci
- 80gr mandorle
- zucchero a velo
- codetta colorata
- sale

Preparazione:

Disponete la farina a fontana su di un piano da lavoro,incorporate il burro ammorbidito,lo zucchero, i tuorli di uova, un pizzico di sale, impastate e unite un pò per volta i gherigli di noce, le mandorle tritate, l'uva passa , amalgamate e lasciare riposare in frigo per almeno 2 ore2. Stendete la pasta con il mattarello, tagliatela a rombi, disponetela in una teglia e cuocete a 180° per 15 minuti, a fine cottura, togliete i rombi dal forno e lasciateli raffreddare. Preparate una glassa con gli albumi, spennellatela sopra i rombi, decorate con le codette colorate e rimettete in forno fino a quando la glassa non si indurisce, disponetele su di un vassoio e spolverate con zucchero a velo.

This entry was posted on Thursday, March 28th, 2013 at 10:58 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

