



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Zaleti Veneti

La tradizione Veneta incontra quella Siciliana.

Prova il nostro prodotto "Fioretto di Mais Maranelo Integrale": **fioretto di Mais Maranelo Integrale Vicentino macinato a pietra per dolci e biscotti. Prodotto in stabilimento dove si usa sesamo, soia, latte e mandorle. Può contenere tracce di glutine.**

<i>Ingredienti</i>
350 g Fioretto di Mais Maranelo – Cuore di Macina
*250 g Semolato di grano duro – Cuore di Macina
100 g Zucchero di canna
150 g Burro
90 g Uvetta Sultanina – Cuore di Macina
70 g Pinoli
Un pizzico di lievito (Lievì – Cuore di Macina)
2 Uova intere
Un bicchiere di latte intero
Un pizzico di vaniglia
La grattugia di un limone
<i>*a piacere si può sostituire con della farina di grano tenero semintegrale per rendere i biscotti più teneri.</i>

Segui il resto della ricetta



Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN – VEN: 08.00 – 13.00 / 15.00 – 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)

Procedimento

- Mescolare le due farine con il lievito ed unire il burro allo zucchero e le uova.
- Aggiungere l'uvetta, precedentemente ammorbidita con acqua tiepida, i pinoli, il latte, la grattugia di un limone e la vaniglia ed amalgamare il tutto.
- A mano, **formare tanti piccoli biscotti leggermente allungati da 7/8 cm di lunghezza**. Metterli uno accanto all'altro sulla carta da forno.
- La cottura a **180°C per 20/25 minuti** a seconda della grandezza data.
- A cottura ultimata far raffreddare i biscotti in forno leggermente aperto.
- A piacere spolverare con dello zucchero a velo.

Vini consigliati

Ogni buon vino bianco secco si accompagna ai Zaleti come il **Vespaiolo** o il bianco **Custoza** ma anche un buon **passito siciliano**.

Le varianti

Ogni paese del Veneto, si può dire ogni famiglia, ha la ricetta degli Zaleti, dolce che utilizzava materie prime locali. Molte ricette non contemplano assolutamente il lievito.

In alcune ricette veneziane la farina gialla è sostituita con farina di mais Biancoperla.

Sono dolci sani, ricchi di fantasia e benaugurati nelle feste familiari. Particolarmente adatti nei mesi invernali.



*Scopri tutte le nostre
ricette su cuoredimacina.it*

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 13.00 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)