



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Biscotti di granoturco



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **ciotola, frusta o sbattitore elettrico, frigorifero, placca da forno, carta forno**

Ingredienti

- 220 g di farina di mais fumetto
- 150 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 50 g di strutto
- 110 g di burro
- 2 tuorli
- 100 g di uvetta
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di grappa

Preparazione Biscotti di granoturco

Passo 1.

Mettete in ammollo l'uvetta in mezzo bicchiere di grappa per 10 minuti.

Passo 2.

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, aggiungetevi la farina di mais e la farina 00, un pizzico di sale, il burro e lo strutto morbidi a temperatura ambiente, l'uvetta strizzata e una bustina di lievito per dolci.

Passo 3.

Lavorate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo che farete riposare in frigorifero per un'ora.

Passo 4.

Trascorso questo tempo, riprendete l'impasto e formate delle palline grosse quanto delle noci, disponetele su una piastra da forno foderata di carta da forno e cuocete in forno caldo a 170°C per 15 minuti.

Passo 5.

Sfornatele, fatele raffreddare e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)