

# **ZALETTI**

## **INGREDIENTI**

350 gr Farina di mais fioretto  
100 gr zucchero  
250 gr farina bianca  
150 gr burro (o strutto)  
90 gr uvette  
70 gr pinoli  
1 cucchiaio di lievito per dolci  
2 uova intere  
1 bicchiere di latte fresco  
La buccia di 1 limone grattugiato  
1 pizzico di vaniglia

## **PREPARAZIONE**

Mescolate tutti gli ingredienti insieme con le uvette, precedentemente ammorbidite in acqua tiepida, fino a raggiungere un impasto omogeneo e formate poi tante piccole frittatine. Adagiatele una accanto all'altra su della carta da forno. Mettetele in forno già caldo a 180° per 20/25 minuti. La cottura può variare a seconda della grandezza dei Zaletti. Al termine della cottura spolverare con zucchero a velo e servire in tavola.

