Zaetti di Verona morbidi

Senza glutine



Ingredienti

600 gr latte senza lattosio

130 gr farina di mais bramata (quella per polenta) **#**

40 gr farina di riso **#**

70 gr burro senza lattosio

120 gr zucchero

2 uova

15 gr pinoli (un cucchiaio)

70 gr uvetta sultanina

15 gr grappa o rum (un cucchiaio e mezzo – facoltativa, ma consigliata)

10 gr lievito per dolci **#**

1 la buccia grattugiata di 1 limone (buccia edibile)

sale (un pizzico)

zucchero a velo per decorare **#**

Procedimento

Sciacquate l'uvetta e mettetela a bagno in una tazza d'acqua o nel rum e lasciatela in ammollo per 15 minuti. Poi strizzatela bene e mettetela da parte. Riscaldate il forno a 180°C in modalità statica. Portate ad ebollizione in una casseruola il latte con lo zucchero e il burro. Quando inizia il bollore abbassate la fiamma e versate a pioggia la farina di mais bramata mescolando con continuità con la frusta a mano, cercando di evitare che si formino dei grumi, così come fate quando preparate la polenta, poi a seguite anche la farina di riso. Continuate la cottura per 10 minuti sempre mescolando. Infine, versate il composto in una ciotola capiente e lasciatela raffreddare. Vi consiglio di coprire con della pellicola da cucina appoggiandola direttamente a contatto con l'impasto, come si fa con la crema pasticcera per intenderci. Aggiungete ora al composto raffreddato le uova sbattute, la buccia grattugiata di un limone, il pizzico di sale, il lievito, i pinoli e l'uvetta strizzata. Foderate la leccarda con un foglio di carta forno e con un cucchiaio o un dosatore da gelato forma delle palline appiattendole leggermente e distanziandole l'una dall'altra. Gli zaetti non devono avere forme regolari, sono sempre uno diverso dall'altro. Infornate e cuocete gli zaetti per 25-30 minuti. Quando si saranno raffreddati cospargeteli con lo zucchero a velo poco prima di servirli.

Ricetta originale di Silvana Calabrese