

Biscottini con la glassa *Pistocheddus incapaus*



TEMPI DI ESECUZIONE: 1 h 30' circa

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI:

1 kg di farina, 18 tuorli, 300 g di zucchero, 130 g di strutto, 20 g di ammoniaca, 3 bustine di Vanillina, 1 bustina di lievito per dolci, la scorza grattugiata di due limoni, 125 ml di latte, il succo di mezzo limone.

Preparazione della glassa: 1 kg $\frac{1}{2}$ di zucchero a velo, 6 albumi, qualche goccia di succo di limone.

Decorazione: diavolini argentati.

PREPARAZIONE:

Preparazione de is pistocheddus: sciogliere l'ammoniaca nel latte tiepido. Dividere i tuorli dagli albumi (sei di questi serviranno per la preparazione della glassa). In una terrina mischiare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la scorza grattugiata di limone, incorporare parte della farina e il latte con l'ammoniaca continuando a mescolare. Unire lo strutto e il resto della farina, il succo di limone e il lievito per dolci. Togliere l'impasto dalla terrina e continuare la lavorazione con le mani su una spianatoia aggiungendo la Vanillina; una volta ottenuto un amalgama omogeneo lasciarlo riposare. Tagliarlo a pezzetti, ciascuno dei quali deve essere modellato allungando la pasta fino a farle assumere la forma di un bastoncino del diametro di circa un centimetro e mezzo; tagliarlo a listelli, allungando anch'essi fino a circa sei - sette centimetri. Con un coltellino intagliare la pasta creando delle ramificazioni e darle la forma desiderata. Foderare una teglia con la Carta da forno e porvi *is pistocheddus* distanziandoli un poco l'uno dall'altro. Accendere il forno, portarlo alla temperatura di 150° e cuocere per circa dieci - dodici minuti, fino a quando *is pistocheddus* appariranno uniformemente dorati. Sfornarli e lasciarli raffreddare.

Preparazione della glassa: montare leggermente gli albumi, aggiungendovi qualche goccia di succo di limone; incorporare lo zucchero a velo e continuare a lavorare con la frusta fino a completa assenza di grumi e fino ad ottenere una glassa densa e di un colore bianco candido.

Preparazione finale: ricoprire il fondo *de is pistocheddus* con la glassa; far asciugare e poi procedere a ricoprire il lato superiore. Decorare con i diavolini argentati e lasciar asciugare ancora per qualche ora.

BEVANDEVINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA: Vernaccia