

# #leantichecontadine

## PASTE DI MELIGA ANTICA SENZA ZUCCHERO

### INGREDIENTI

350 g zu.b.i.g. al maltitolo  
 500 g farina tipo 2 180W  
 130 g farina fumetto  
 130 g farina di mais 8 file  
 420 g burro  
 130 g uova intere  
 20 g tuorlo  
 5 g bicarbonato d'ammonio  
 10 g limone, scorza  
 2 g vaniglia Bourbon in bacche

### PROCEDIMENTO

Lavorare a crema in planetaria con la foglia, il burro morbido con lo zubig, la vaniglia e la scorza di limone grattugiata. Unire a filo le uova e i tuorli, poi il bicarbonato d'ammonio e infine le farine miscelate insieme.  
 Lavorare lo stretto necessario per formare un impasto.  
 Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti, quindi riempire la siringa per biscotti e dar le forme volute.  
 Cuocere su teglia con silicone microforato a 170°C per circa 20 minuti circa.  
 A fine cottura abbassare a 140°C e lasciar 'asciugare' ancora per 10 minuti.

TIPO DI PORTATA: BISCOTTERIA  
 E PASTICCERIA DA TÈ



Tot. peso a crudo: g 1697

