

Biscottini con la glassa

Pistocheddus incapaus (cun sa mindua)



TEMPI DI ESECUZIONE: 1 h 30' circa

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI:

1 kg di farina, 8 tuorli d'uovo, 2 uova intere, 150 g di burro o margarina, 30 g di ammoniaca, 1 bicchiere scarso di latte tiepido, la scorza grattugiata di 3 limoni, 150 g di zucchero, 1 bustina di lievito per dolci, 250 g di mandorle macinate.

Glassa: 1 kg $\frac{1}{2}$ di zucchero a velo, 6 albumi, acqua di fior d'arancio, un goccio di sambuca, acqua.

Decorazione: diavolini argentati.

PREPARAZIONE:

Preparazione de is pistocheddus: separare i tuorli dagli albumi e mettere da parte questi ultimi; in una terrina amalgamare lo zucchero con i tuorli, le due uova e il burro tiepido precedentemente sciolto sul fuoco. Far sciogliere l'ammoniaca nel latte tiepido e unirlo agli ingredienti. Incorporare la buccia grattugiata di limone, il lievito e le mandorle macinate, avendo cura di mescolare bene il tutto. Aggiungere gradatamente la farina continuando a mescolare. Togliere l'impasto dalla terrina e continuare a lavorare su una spianatoia fino ad ottenere un amalgama omogeneo; dopo averlo lasciato riposare tagliarlo a pezzetti, ciascuno dei quali deve essere modellato allungando la pasta fino a farle assumere la forma di un bastoncino; tagliarlo a listelli allungando anch'essi; con un coltellino intagliare la pasta dandole la forma desiderata. Sistemare i biscotti su una teglia foderata con la carta da forno avendo cura di distanziarli l'uno dall'altro. Preparare il forno portandolo ad una temperatura di 150-180° e lasciar cuocere per circa dieci minuti, quando *is pistocheddus* appariranno dorati uniformemente. Sforare e lasciar raffreddare.

Preparazione della glassa: in una terrina amalgamare lo zucchero a velo con gli albumi, l'acqua di fior d'arancio e la sambuca; aggiungere acqua fino a quando la glassa risulterà abbastanza densa e di un colore brillante.

Preparazione finale: procedere a ricoprire completamente *is pistocheddus* con la glassa e decorare a piacimento con i diavolini argentati. Lasciar asciugare per qualche ora e con un coltellino eliminare dai bordi la glassa in eccesso.

SE ED A QUALI EVENTI O FESTIVITA' RELIGIOSE/TRADIZIONALI IL PIATTO E' CONNESSO: In occasione di un matrimonio *is pistocheddus incapaus* si offrivano, insieme al Rosolio e all'uva sotto spirito, agli invitati dello sposo quando lo accompagnavano a prendere la sposa.