



Buondi - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Preparare il lievito con:

150g di farina 00
2 cucchiaini di lievito in granuli o 15 grammi di lievito di birra
acqua tiepida qb.

Lasciare per 24 ore

Trascorso tale periodo, aggiungere:

350 farina di manitoba
150g di zucchero
70g di burro morbido
2 uova intere
un po' di buccia di limone grattugiata
una bustina di vanillina
un pizzico di sale.

Lavorare con i ganci perchè l'impasto è appiccicoso ... ma non aggiungere altra farina.
Lievitare 4-5 ore, poi mettere negli stampini imburrrati spennellare la superficie con acqua e far lievitare 1 ora.

Cuocere a 180 per 25 minuti.

Preparazione della glassa:

2 albumi
100g di zucchero
100g di farina di mandorle

Mischiare bene.

Versare sui dolcetti, cospargere di zucchero a grani (io non ne avevo e ho messo confettini) e rimetterli 5 minuti in forno perché si secchi.





Variazione di Cristina:

Il lievito ha 5 grammi di lievito di birra. L'impasto è stato aromatizzato con polvere d'arancia. Non avendo trovato i pirottini grandi ho optato per questi mignon: ne sono venuti 27 pezzi.

buondi - buondi' - mottino - colazione - glassa - mandorla - merendina