



Pabassines cun nuxe - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Pabassines cun nuxe - dolcetti tipici sardi - frutta secca - glassa

Ricetta di Rosaria, da dolci sardi

Ingredienti: (*)
250 di farina 00
250 di zucchero
200g di gherigli di noce
150g di mandorle pelate
150g di strutto
100g di uvetta
4 uova 2 chiodi di garofano
semi di anice
sale

(*) io ho fatto metà dose.

Per le uova ne ho usate due: 1 e mezza per l'impasto e la restante mezza per spennellare, per ottenere mezzo uovo, l'ho sbattuto un poco amalgamando albume e tuorlo e ho diviso ad occhio...

Procedimento:

Mettere da parte alcuni gherigli di noce per la decorazione, tagliare a pezzetti gli altri insieme alle mandorle. Impastare la farina con tre uova, lo strutto e un pizzico di sale. Aggiungere lo zucchero, le mandorle, le noci, l'uva passa, i chiodi di garofano tritati ed alcuni semi di anice. Stendere il composto in una sfoglia alta circa un centimetro e ritagliare dei rombi di 5 cm di lato. Sistemarli in una teglia foderata di carta forno. Decorare ogni rombo con mezzo gheriglio di noce, quindi spennellare con il quarto uovo. Infornare a 180° per circa 20 minuti. Sforare e far raffreddare.

per la glassa e le decorazioni stesso procedimento [de Is pastissus](#)

Per la glassa e i decori stesso procedimento dei pastissus.







[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it