Mailänderli - Milanesini

Questi cuoricini dorati sono una delle mie passioni: leggeri e delicati. Ingredienti (per ca. 100 pezzi)

zucchero	g.	250
burro	g.	250
uova	pz.	2
farina	g.	500
vaniglia	presa	1
limone, solo il succo	pz.	1/2
farina per il piano di lavoro		
cartaforno		
tuorlo (per la doratura)	pz.	1

Preparazione:

Mescolare con l'impastatrice il burro a pezzetti e lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea; aggiungere le uova e amalgamarle.

Versare poco a poco la farina setacciata, la vaniglia e il succo di limone e continuare a mescolare. Quando l'impasto sarà ridotto a una pasta morbida e uniforme, avvolgerlo in fogli d'alluminio o di plastica già grossolanamente appiattito.

Riporlo in frigo per almeno tre ore (io lo preparo alla sera e lo uso la mattina seguente).

Dividere la pasta in porzioni e cominciare a stenderle sulla spianatoia infarinata a uno spessore di mm 5 / 6. Usare eventualmente le bacchettine da spessore per pasticceria.

Ritagliare con gli stampini per biscotti dei cuoricini e porli su di una placca coperta di carta forno.

Spennellare i cuoricini con del rosso d'uovo allungato con un filo d'acqua. Infornarli a 170° (forno ventilato – altrimenti 200°) e lasciarli dorare per 10' – 15' (dipende dal forno...)

Toglierli dal forno e farli raffreddare su di una gratella per torte Lasciarli poi riposare su dei canovacci per un giorno e riporli quindi in scatole di metallo.

SUGGERIMENTI E NOTE:

Per chi lo volesse proprio sapere: ca. Kcal 50/pezzo...