



Goraiebe (dolcetto Egiziano)

Ingredienti

500 g	Farina
300 g	Burro
200 g	Zucchero
n° 1	Baccello di vaniglia

Preparazione

1. Setacciare la farina e lo zucchero.
2. Dopo avere aperto il baccello di vaniglia togliere i semini e aggiungerli al burro lasciato ad ammorbidire a temperatura ambiente. Lavorare bene i due ingredienti e poi aggiungere un po' alla volta il mix di farina e zucchero.
3. Impastare con le mani e fino ad ottenere un panetto.
4. Fare tante piccole palline e sistemarle su una teglia ricoperta di carta forno e lasciar cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per una decina di minuti.
5. Lasciar raffreddare molto bene e poi, se gradite, spolverizzate di zucchero a velo.

Si può anche aggiungere mezzo dattero al centro di ogni pallina prima di infornarle. Sono ugualmente squisiti.

