



Parpagnacchi

Ingredienti per 38 parpagnacchi circa

1000 g	Farina
300 g	Zucchero
180 g	Burro freddo a pezzetti
100 g	Latte
40 g	Grappa o Rum
n° 3	Uova + 1 tuorlo
n° 2	Preso di sale
n° 2	Bustina di Vanillina
n° 1	Bustina di lievito
n° 1	Scorza grattugiata di limone o arancia
n° q.b.	Zucchero in granella e albume per pennellare

Preparazione

1. Mettere nella bacinella del planetario (o in una ciotola se no lo avete) la farina, il burro il sale.
2. Lavorare con il gancio k (o spatola) alla velocità 2 finchè non si formerà uno sfarinato; poi aggiungere tutti gli altri ingredienti ed impastare bene senza però surriscaldare troppo l'impasto.
3. Dare una leggera impastata a mano per constatare che sia abbastanza sodo (se però è troppo sodo, aggiungete un po' di latte).
4. Avvolgere con la pellicola trasparente e far riposare un po' in frigo. Per chi non ha la planetaria basta procedere come per una pasta frolla.
5. Suddividere l'impasto in tanti pezzi da 40 g e farne dei rotolini lunghi 20-22 cm circa.
- 6: Piegarli a metà ed attorcigliare.
7. Posizionare le treccine nella placca da forno, ben distanziate tra loro perchè cresceranno di volume.
8. Pennellare con l'albume e cospargere di zucchero in granella.
9. Infornare a metà altezza forno statico 180 °C per 25 minuti.

Sono una vera delizia, indicati per una buona e sana prima colazione con caffelatte o the.