

Papassini

200 grammi di mandorle sgusciate,
200grammi di noci sgusciate,
200grammi di uva passa,50 grammi di farina,
la scorza grattugiata di un'arancia, semi di finocchio,
noce moscata,sapa, traggera.

Procedimento

Spellate le mandorle e tostatele leggermente nel forno
sminuzzatele insieme con
le noci e mettetele in una zuppiera insieme con l'uva passa,
la farina,
la scorza dell'arancia, un pizzico abbondante di semi di finocchio tritati
e un pizzico di noce moscata grattugiata.
Mescolate gli ingredienti e unite tanta sapa quanto basta ad ottenere
un impasto consistente.
Modellate l'impasto in piccoli rombi o piccoli coni, adagiateli
su una teglia unta e infarinata e fateli cuocere in forno a calore
moderato per una decina di minuti.
Spennellateli con altra sapa e decorateli con traggera.