

Meini

Tempo di esecuzione: 20 minuti + il tempo di riposo della pasta e di cottura.

Grado di difficoltà:

Ingredienti:

300 grammi di farina gialla fine (fioretto)
200 grammi di farina di grano tenero
150 grammi di zucchero
150 grammi di burro
2 uova
1 bustina di lievito
scorza di 1 limone grattugiata (solo la parte gialla)
4 cucchiaini di latte
1 presina di sale fino
2 cucchiaini di fiori di sambuco

Levate il burro dal frigorifero 30 minuti prima di incominciare e tagliatelo a tocchetti.

Ungete con il burro una placca da forno.

In una terrina battete con la frusta, preferibilmente elettrica, burro, zucchero, tuorli, mescolando fino ad avere un composto omogeneo. Aggiungete quindi farina gialla, farina bianca, lievito e sale, facendoli cadere insieme da un setaccio.

Unite la scorza di limone e il latte.

Quando l'impasto è ben uniforme, prendendone 3 cucchiaini alla volta, formatene con le mani dei tortini rotondi e piatti e deponeteli sulla placca.

In una ciotola battete leggermente con una forchetta gli albumi, spennellatevi la superficie dei meini e cospargeteli con i fiori di sambuco.

Lasciate riposare in luogo tiepido per circa 30 minuti.

Scaldate il forno a 180° C e infornate in forno caldo per 20 minuti circa, finché sono dorati. Fateli raffreddare nella teglia sopra una gratella per 10 minuti, quindi staccateli con la spatola e deponeteli sulla gratella, lasciandoli raffreddare completamente.

Nelle campagne questi dolci siglavano il contratto dei lattai il giorno di San Giorgio (23 aprile) ed erano serviti con panna liquida. Le pasticcerie cittadine ne ripresero la tradizione per il Giorno dei Morti. Provateli con la crema al mascarpone.

Annalisa Alberici

Pavia, 02/06/2000 (690)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Risotto con uvärtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)