



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

## FIADONI TARENTINI



### INGREDIENTI

Dosi per 4 golosi/e

300 g di farina di grano tenero tipo 1  
LA GIALLONA  
100 g di zucchero  
200 g di burro a temperatura  
ambiente  
2 cucchiari di panna  
Scorza di limone grattugiata  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
1 uovo  
Sale  
120 g di mandorle macinate  
Rum  
Miele  
Cannella  
Zucchero in granella

### PREPARAZIONE

Setacciate la farina con il lievito e lo zucchero. Aggiungete il burro, il tuorlo d'uovo, la panna, la scorza di limone e il sale e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare in frigorifero per 30 min.

Per il ripieno, mescolate le mandorle macinate con il rum, miele e cannella.

Stendete l'impasto a sfoglia sottile e con un bicchiere fate dei dischi. Ponete un po' di ripieno su ciascun disco, ripiegate a forma di mezzaluna e sigillate leggermente i bordi.

Cuocete in forno a 180°C per ca. 20 min.

Appena sfornati, inumidite i fiadoni con l'albume leggermente sbattuto e cospargeteli con la granella di zucchero. Fateli asciugare a forno aperto.