**ZALETTI OU ZAETI**

Les **Zaletti** ou **Zaeti** sont des petits biscuits vénitiens préparés surtout pendant le Carnaval. Nés autour du XVII siècle, leur nom fait référence à la couleur jaune donnée par la farine de maïs : *giallo* donc les biscuits *gialletti* qui devient **zaletti** ou **zaeti** en vénitien.

Les ingrédients principaux restent la farine de maïs, les raisins secs et la grappa, trois produits du nord-est italien. Les zaletti sont souvent accompagnés de vin liquoreux.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Préparation** : 45 MIN. | **Cuisson** : 10-20 MIN. |

Ingrédients pour 30-35 biscuits

Farine T45 – 200 g

Farine de maïs – 200 g

Sucre – 150 g

Beurre – 150 g

Jaunes d’œuf – 4

Raisins secs – 100 g

Citron – 1/2 (zeste)

Sel – 1 pincée

Grappa

Préparation des zaletti

Commencez par faire tremper les raisins secs dans de la grappa et coupez le beurre en petits morceaux. Dans une terrine, battez les jaunes d’œuf avec le sucre et au fur et à mesure ajoutez les deux farines mélangées, une pincée de sel, les zestes de citron et le beurre.

Travaillez énergiquement votre pâte et, à la fin, ajoutez les raisins ramollis. Puis, formez un boudin d’un diamètre de 5 à 6 cm, et coupez-le en tranches d’environ un demi-centimètre. Enfin, donnez-leur une forme de losange ou allongez-les simplement. Vos biscuits sont prêts à être enfournés.

Préchauffez votre four à 180°C, puis faites cuire les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson. Pour des biscuits jaunes et friables, laissez cuire pendant une dizaine minutes. Pour un biscuit plus sec, les **zaletti** peuvent cuire jusqu’à vingt minutes, ce qui les fera dorer un peu plus, et perdre leur couleur jaune pour une couleur plus ambrée. Question de goûts.

Conseils

Si vous ne trouvez pas de grappa pour faire tremper les raisins, vous pouvez utiliser du rhum.

Vous pouvez conserver vos biscuits dans une boîte en métal pendant plusieurs jours.