



Ingredienti:

350 g di farina "00"

150 ml di latte intero

2 g di sale fino

25 g di lievito di birra

75 g di burro

30 stimmi di zafferano

75 g di zucchero.

Per decorare:

40 g di uva sultanina

1 uovo sbattuto.

Mettete lo zafferano in infusione in un pochino di latte o acqua per una notte intera.

Fondete il burro in un pentolino, aggiungete il latte e portate ad ebollizione.

Togliete dal fuoco, attendete alcuni minuti, poi aggiungete nel liquido tiepido il lievito di birra e fatelo sciogliere.

Posizionate la farina a fontana sul piano di lavoro, formate un incavo nel centro dove aggiungerete tutti gli ingredienti compreso l'infuso di zafferano e l'uva sultanina (precedentemente fatta rivenire in acqua) ben strizzata.

Impastate bene il tutto fino ad ottenere una pasta morbida ma non troppo appiccicosa; coprite con un panno umido e lasciate riposare in un luogo tiepido per circa 50 minuti.

A questo punto dividete l'impasto in 20/25 pezzi e da ciascun pezzo ottenete un filoncino.

Spennellate ogni filoncino con un uovo sbattuto ed infornate a 200° C per 10 minuti circa. Sfornate i dolci, tagliateli a piccoli rombi e infornate nuovamente i biscottini per ulteriori 10 minuti a forno spento.

Ricetta proposta dall'Associazione Zafferano del Ducato e contenuta nella pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dello Zafferano" consultabile [qui](#) .

