Gli Anginetti di Zia Maria

Gli Anginetti sono dei gustosi dolcetti appartenenti all'antica arte dei dolci di Napoli e della Campania. Tipicamente preparati nel periodo pasquale possono avere una forma tipica di un tarallo oppure di un uncino e vengono ricoperti di glassa zuccherata. Questi biscotti furono realizzati per la prima volta all'epoca degli Angioni e fu per tale motivo che vennero conosciuti con il nome di "anginetti".
Ciò che li rende fini e deliziosi è il *naspro*, vale a dire la ghiaccia fondente bianca preparata a caldo nella quale, a fine cottura, vengono immersi e rigirati finché non risultino velatamente bianchi e lucidi.
Ma come spesso accade per molti dolci tipici tradizionali, come ad esempio per la pastiera, quando sono realizzati in casa le famiglie tendono a personalizzare le ricette, creando a volte delle incredibili varianti, non solo in termini di gusto ma anche di consistenza. Ed è proprio quello che mia zia Maria ci propone in questa versione degli anginetti (più biscotto che tarallo), risultando morbidi e gustosi grazie alle note aromatiche del Rhum, del liquore Strega, del limone e dell'arancia e in alcune varianti anche con l'aggiunta dell'anice.
Inoltre in questa versione la glassatura viene realizzata utilizzando dell'albume d'uovo al quale vengono aggiunte le note aromatiche del succo di limone e del liquore Strega.

Ingredienti:

- 750 gr di farina 00
- 3 uova
- 1 bicchiere scarso di olio d'oliva
- 1 bicchiere di zucchero
- 1 bicchiere di latte intero
- 1 bicchierino di liquore Strega
- 1 bicchierino di liquore Rhum
- la scorza grattugiata di un limone e di un arancia

- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di bicarbonato

Per la glassatura:

- 250 gr di zucchero al velo vaniglinato
- 1 albume
- un tappino di liquore Strega
- qualche goccia di succo di limone

Preparazione:

In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti secchi e mescolate. Aggiungete poi tutti gli altri ingredienti liquidi ed iniziate ad impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.







La pasta dovrà risultare morbida ed elastica (non aggiungete altra farina!)

Formate dei piccoli bastoncini ed attorcigliateli.



Distribuiteli distanziati sulla teglia rivestita con della carta forno. Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti.

Una volta raffreddati potete preparare la glassa. In una ciotola versate lo zucchero a velo ed uniteci l'albume, le gocce di limone e lo Strega. Mescolate inizialmente con un cucchiaino e poi continuate a lavorare il composto utilizzando delle fruste elettriche fino a renderlo spumoso e lucido.



Intingete i tarallucci (o uncini) nella glassa e metteteli da parte per farla indurire.



Un biscotto morbido e profumato con una croccante glassa aromatica

I vostri deliziosi e profumatissimi Anginetti sono pronti per essere mangiati. Questi biscottini durano per giorni. Potete conservarli in una scatola di latta o di vetro oppure semplicemente dentro a dei sacchetti ben chiusi ermeticamente.