PABASSINOS

Ingredienti:

- 300g. di farina (possibilmente di semola fine),
- strutto o burro 150g.,
- zucchero 150g.,
- 300g. di frutta secca (mandorla, noce, uva passa),
- un pizzico abbondante di vaniglia,
- 3 uova,
- scorza di mezzo limone grattugiata,
- una bustina scarsa di lievito.

Per la decorazione:

- 6 cucchiai di zucchero (confettini piccolissimi multicolori).

Impastare tutti gli ingredienti, fatta eccezione del lievito che va aggiunto allorchè la pasta risulterà ben solida e compatta.
Distenderla con il matterello, ad un'altezza di circa un centimetro e mezzo.
Ricavarne con un coltello pezzi a forma di rombo.
Disporli in una teglia e metterli in forno a calore moderato per circa 60 minuti.
Si decorano, immergendoli e togliendoli subito dalla glassa fatta con i cucchia di zucchero sciolto in mezzo bicchiere d'acqua bollente e spargendovi sopra i confettini.