

Biscotti della Sfinge o marunsin



Ingredienti

500 g di farina
200 g di zucchero
200 g di uvetta
200 g di olio
200 g di vin santo
100 g di pinoli
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito
zucchero a velo

Da una ricetta vegana, dei biscotti molto veloci e semplici da fare, ma non per questo meno buoni.

Note di Elisandro: Si racconta che nell'anno 1317 si accese una guerra fra due famiglie: i Ricolfo e i Guelfi, questi ultimi protetti dai Fieschi, a causa di una storia d'amore tra i due rampolli Teodorico e Paolina Cogorno promessa in sposa da Carlo Fieschi a un suo fedele di nome

Fabrizio. Dopo varie congiure e sanguinosi contrasti le due famiglie, ansiose di pace, fecero un banchetto dove i cuochi portarono in tavola vino dolce e Marunsin il dolce della pace. I due giovani poterono così finalmente sposarsi. Mettere in un recipiente la farina, lo zucchero, l'uvetta, l'olio, il vin santo, i pinoli ed un pizzico di sale ed impastare il tutto amalgamando bene. Aggiungerci anche il lievito e amalgamare ancora per bene. Preparare una teglia ricoperta da carta da forno. Formare con l'impasto delle palline di circa 3 cm di diametro e metterle sulla teglia ricoperta dalla carta da forno.

Distanziarli un po' l'uno dall'altro ed infornarli a forno caldo alla temperatura di 180° per 15 minuti circa.

Toglierli dal forno, farli raffreddare e spolverarli con dello zucchero a velo.

Varianti: l'uvetta si può sostituire con mandorle a pezzetti ed i pinoli con delle gocce di cioccolato o viceversa.

Ricetta di [Sfinge_17](#)