

Il Pan Mein (o Pan de Mei)

Il pan meijn (o pan de mej), è un tipico dolce brianzolo ma molto noto in tutta la Lombardia.

Il suo nome deriva dalla parola miglio, ingrediente molto usato in antichità che serviva, mischiato ad altre farine, a produrre il pane.

Con il passare del tempo il normale pane di miglio si trasformò in un delicato dolce zuccherato, o, meglio, in deliziosi biscotti.

Ingredienti

- 300 gr. di farina gialla;
- 140 gr. di farina bianca;
- 150 gr. di zucchero semolato;
- latte q.b.;
- 1 uovo;
- 100 gr. di burro;
- mezza bustina di lievito;
- fiori di sambuco (reperibili in erboristeria ma non indispensabili ,anche se conferiscono al dolce un particolare aroma)

Preparazione:

1. Separare il tuorlo dall'albume, aggiungere lo zucchero, il burro ammorbidito, la farina bianca, la farina gialla, il latte, il lievito e l'albume montato a neve, e sbatterli in una ciotola. L'impasto deve essere mediamente denso.
2. A cucchiainate, ben distanziato, si mette il composto su della carta da forno, cercando di dargli una forma circolare abbastanza regolare, come a formare dei biscotti.
3. Cospargerli con lo zucchero e fiori di sambuco (non indispensabili, come già detto).
4. Cuocerli a forno caldo a 160° per circa 20 minuti.