**Zaeti de Venise**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/zaeti-de-venise-p1040006-r-copy.jpg)** **Pour 69 biscuits** **(1)**

**- 100 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 2 càs de grappa (2)**  
**- 150 g de sucre**  
**- 150 g de beurre pommade**  
**- 4 jaunes d'œufs**  
**- 200 g de** [**farine de maïs**](https://recettes.de/farine-de-mais)  
**- 200 g de farine T 55 (ou T 45)**  
**- 1 citron bio**  
**- 3 càs de lait éventuellement**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
  
Rincer les raisins à l'eau bouillante et les faire gonfler dans l'alcool.  
Râper finement le zeste du citron.  
Fouetter le beurre mou avec le sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter les jaunes d'œufs toujours en fouettant.  
Ajouter les deux farines, la levure et le zeste de citron.  
Ma pâte était trop sèche, j'ai rajouté 3 cuillerées de lait.  
Ajouter enfin les raisins et travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Former des boudins, les emballer dans du papier film et les déposer au frais le temps de les raffermir.  
Couper des tranches de 5 millimètres et leur donner une forme de losange.  
*Je l'ai fait avec une empreinte à calisson*.  
Déposer les biscuits sur la plaque (inutile de trop les espacer).  
Maintenant vous avez le choix pour la cuisson :  
- 10 minutes si vous voulez des biscuits jaunes et très friables   
- 20 minutes environ pour des biscuits plus secs et plus dorés.  
Conserver les biscuits dans une boîte en métal.