

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La pizza cresciuta per la colazione di pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

6 uova
20 g di semi d'anice
liquori misti (rhum
vermouth
alchermes
rosolio
cognac
cointreau)
1/4 di olio di oliva
800 g di farina
500 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 limone grattugiato
1 arancia grattugiata
1 bustina di vanillina
2 bustine di lievito.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'anice nel vermuth per 12 ore.



2 Sbattere le uova con lo zucchero, fino a che non si ottenga un impasto spumoso.



3 Aggiungere il limone e l'arancio,



4 unire gradualmente la farina,



5 quindi, la vanillina e l'olio.

Mettere il vermouh e i restanti liquori (1 bicchierino per tipo)e in ultimo il lievito.



6. Infornare a 180°C, controllando la cottura dal vetro, il dolce è pronto quando il volume è raddoppiato e risulti ben colorato sulla superficie.

