

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Li cumberzejune

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

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



INGREDIENTI

500 g farina
3 uova
170 g zucchero
250 g latte
1/2 bicchiere di olio
buccia grattugiata di 1 limone
anice in semi e cannella macinata
10 g di ammoniaca.

PREPARAZIONE

- 1** In una terrina sbattere le uova con lo zucchero.
Aggiungere l'olio, il latte e la farina. Una volta ottenuto un composto cremoso e compatto unire la buccia di limone, l'anice, la cannella e l'ammoniaca.
Disporre i dolci su una lastra da forno infarinata.
Cuocere a forno caldo fino a quando non saranno dorati e croccanti in superficie.