

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Lou mécoulin

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 l di latte  
200 g di panna  
8 uova  
1/2 kg di zucchero  
la buccia grattugiata di 6 limoni  
400 g di uvetta  
100 g di burro  
1 bicchiere d'olio  
50 g di lievito di birra  
sale  
1/2 bicchiere di rum  
farina.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere a macerare l'uvetta nel rum per 2 o 3 ore. In un recipiente che abbia la capacità di almeno 10 litri, sbriciolare il lievito con un po' di farina.

A parte riscaldare il latte con tutti gli altri ingredienti, versarlo sul lievito e impastare con la farina fino ad ottenere un impasto consistente. Coprire con un tovagliolo e lasciare lievitare per 12 ore, fino a quando non abbia raddoppiato abbondantemente il suo volume.

Lavorare l'impasto ancora con un po' di farina, fare dei pani della grandezza desiderata e cuocere nel forno a legna per circa un'ora.