

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Palermitana

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



### INGREDIENTI

300 g di farina  
300 g di zucchero  
12 uova.

### PREPARAZIONE

- 1 Montare 4 albumi a neve (eliminando i restanti 8), montare i 12 tuorli con lo zucchero, riunirli ed aggiungere la farina, amalgamare il tutto ed infornare ad una temperatura di 200° per circa un'ora.