

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pan de mei

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

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



### INGREDIENTI

150 g di farina bianca  
150 g di farina gialla fine  
150 g di farina gialla a grana grossa  
125 g di burro  
200 g di zucchero  
20 g di lievito di birra  
3 uova  
2 cucchiai di fiori di sambuco  
un goccio di latte  
farina per lo stampo  
zucchero vanigliato  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 In una tazza sciogliete nell'acqua tiepida il lievito frantumato. A parte, in una ciotola ampia setacciate le farine e mescolatele assieme; poi aggiungete il sale, lo zucchero, circa

la metà dei fiori di sambuco, il burro ammorbidito, le uova e il lievito. Dopo aver amalgamato il tutto formatene una palla e lasciatela riposare per alcune ore, coperta da un canovaccio.

Imburrate e sfarinate una placca da forno, poi, una dopo l'altra collocate in bell'ordine, distanziati, dischetti di pasta di circa 8 cm di diametro; spolverizzateli con lo zucchero a velo e i rimanenti fiori di sambuco, quindi metteteli in forno già caldo a 180 ° per circa mezz'ora.

Servirli tiepidi o freddi.