

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pangialdina

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

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



## INGREDIENTI

- 150 g di farina gialla
- 200 g di farina bianca
- 100 g di burro
- 130 g di zucchero
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci.

## PREPARAZIONE

**1** Per la teglia: una noce di burro ed un cucchiaio di farina. Far ammorbidire il burro e dividerlo a pezzetti.

In una ciotola setacciare insieme la farina gialla, la farina bianca ed il lievito.

Aggiungere lo zucchero, mettere al centro le uova ed il burro. Mescolare gli ingredienti facendoli amalgamare bene per ottenere un impasto morbido.

Formare tante palline di circa quattro centimetri di diametro ed adagiarle sopra una teglia imburrata ed infarinata.

Far cuocere in un forno preriscaldato a 170°C per trenta minuti. Togliere dal fuoco e far

raffreddare.