

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastarelle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di farina
2 uova
200 g di zucchero
100 ml di olio di semi di mais
1 bicchiere scarso di latte
la buccia grattugiata di 2 limoni
1 bustina di lievito per dolci.

Zucchero di canna e latte per spennellare la superficie.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete tutti gli ingredienti e mescolare bene il tutto (potete aiutarvi con le fruste elettriche) fino ad avere un composto omogeneo.

Otterrete un impasto un pò molle.

Foderate una placca da forno con della carta forno e, con un cucchiaio, formate le pastarelle cercando di dare loro una forma regolare, spennellate con il latte e cospargete con lo zucchero di canna.



2 Se volete potete prepararli nei pirottini spennellando anche questi con il latte e cospargendoli con lo zucchero canna.



3 Infornate a 180°C per 5 minuti con lo sportello socchiuso.

Abbassate la temperatura a 160°C e continuate la cottura per altri 10 minuti con lo

sportello chiuso.

