

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paste di meliga

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

FARINA DI MAIS 300 gr

BURRO 280 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 2

SALE 1 pizzico

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

mezzo -

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE



2 In una spianatoia mettete le due farine con il lievito e formate la fontana.



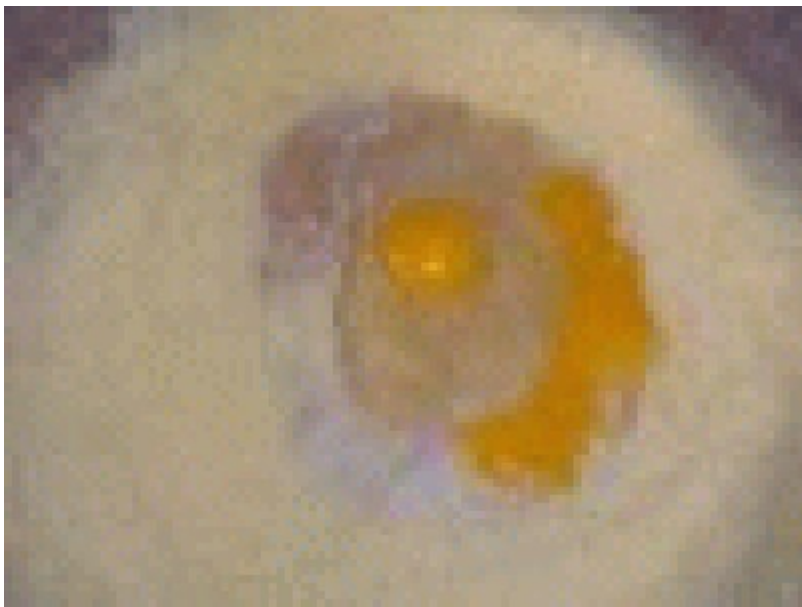
3 Aggiungete la scorza del limone, il sale, la vanillina ed il burro a pezzettini.



4 Impastare bene il tutto ed unite lo zucchero.



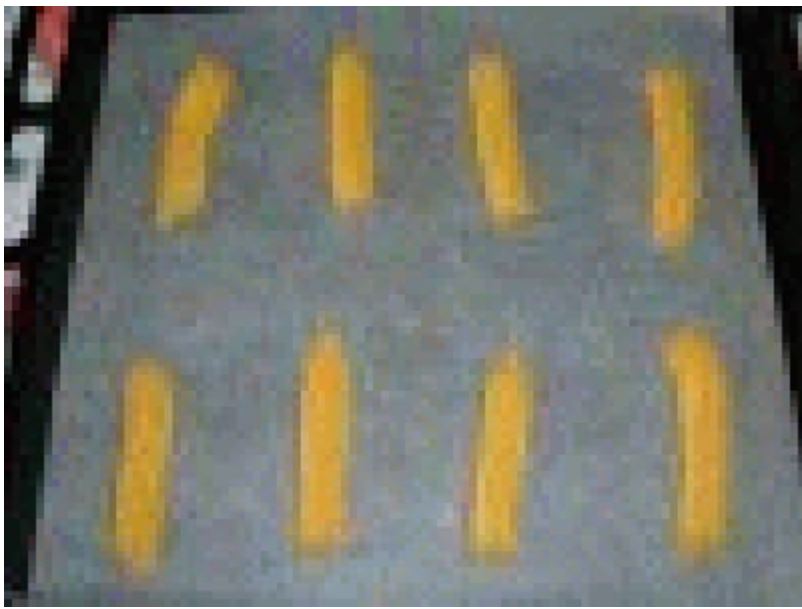
5 Infine unite le uova.



- 6 Impastare bene il tutto formando un composto omogeneo e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.



- 7 Prendete l'impasto e mettetelo nella sacca da pasticciare, sopra la placca foderata con della carta forno formate dei bastoncini ben distanziati tra di loro.



8 Infornate a 180°C per circa 10 minuti, fino a quando i biscotti saranno belli dorati.

