

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paste di meliga

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

200 g di burro
200 g di zucchero
200 g di farina di meliga (farina di mais) e 3
rossi d'uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Impastate il burro, lo zucchero, la farina di meliga e 3 rossi d'uovo. Tirate una sfoglia piuttosto spessa e ritagliatene i biscotti dalla forma rotonda che cuocerete in forno di medio calore per circa mezz'ora.