

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paste secche

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 500 g di zucchero
- 10 uova
- 20 g di cremore
- 10 g di bicarbonato di sodio.

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto con tutti gli ingredienti e versare il tutto a forma di striscia in una teglia. Infornare una prima volta per circa 20 minuti ad una temperatura di 200°, far raffreddare e procedere al taglio a fettine.

Il dolce viene quindi infornato una seconda volta per circa 10 minuti.