

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pavé alla cannella

di: *Kya*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



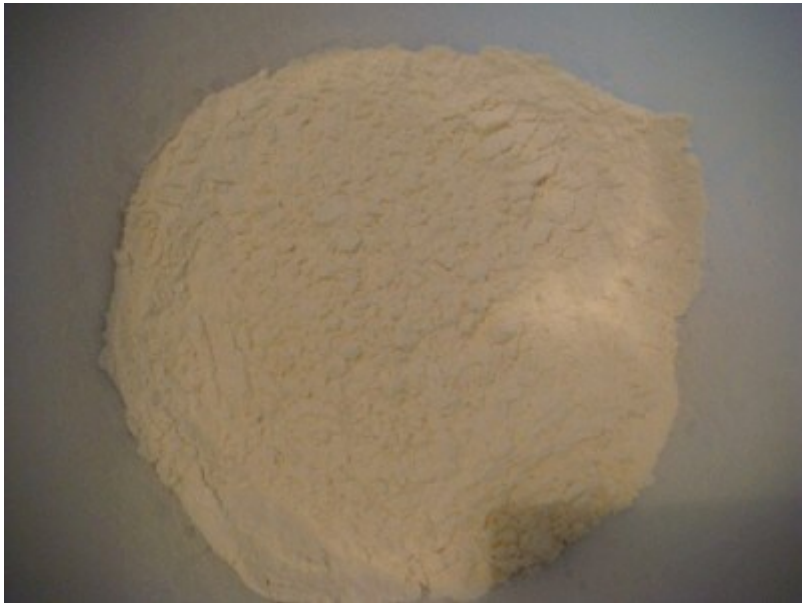
INGREDIENTI

250 g di farina 00
200 g di zucchero
250 ml di latte
125 g di burro
2 stecche di cannella macinate o 1
cucchiaino di cannella in polvere
1 bustina di lievito per dolci
2 uova
poco zucchero a velo
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola setacciare la farina.



3 La cannella.



4 Il lievito e lo zucchero.



5 In una ciotola mescolare le uova con il latte e un pizzico di sale.



6 E aggiungerle alle farine.



7 Montare con le fruste elettriche quindi aggiungere a filo il burro fuso e lasciato intiepidire precedentemente.



- 8 Versare il composto in una teglia 20x30 cm foderata di carta forno (o imburrata e infarinata).



- 9 Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti.



10 Cospargete di zucchero a velo.

