

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

---



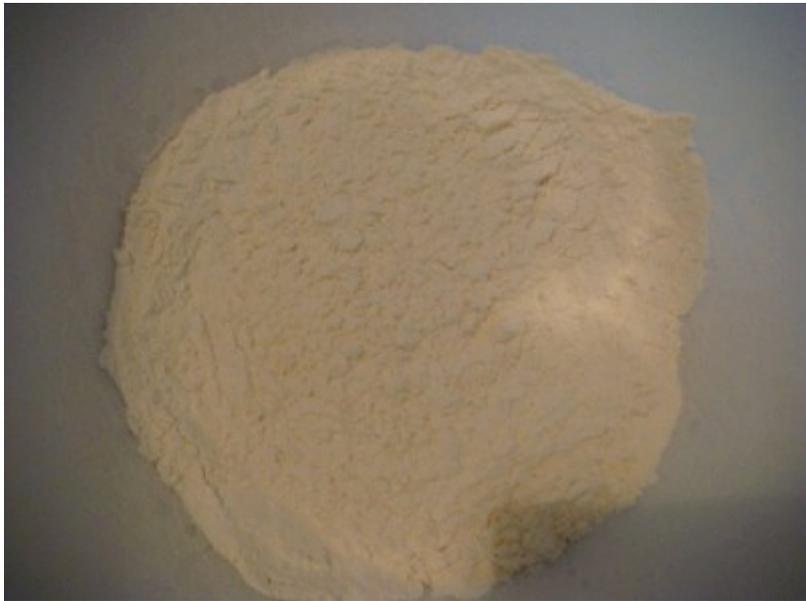
### INGREDIENTI

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.

