

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza di Pasqua dolce ternana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PREPARAZIONE

1 Amalgamate 250g di farina e 12g di lievito sciolto in acqua tiepida. Sbattete con foga fino a quando l'impasto non comincia a fare le bolle e lasciatelo riposare in una terrina fonda e coperta, in un luogo tiepido.

Dopo 2 ore amalgamate di nuovo con lena incorporandovi 5 tuorli d'uovo lavorati a crema con 200g di zucchero, 1 cucchiaino di cannella e gli albumi montati a neve con un piccolo pizzico di sale. Ora mettete a riposo e lasciate lievitare per 2 ore. Amalgamate di nuovo incorporando nell'impasto 100g di zucchero fuso (non caldo), la buccia di 1 limone e di 1 arancia, finemente tritate, 1 pizzico di vanillina.

Imburrate una terrina alta ed inserite l'impasto, che andrà lasciato lievitare per almeno 1

ora.

Mettete in forno già caldo a 160° C e fate cuocere per un'ora e un quarto circa.