

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Scarcelle di missy23

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250 g di farina  
80 g di zucchero  
50 g di olio extravergine d'oliva  
1 uovo  
1/2 bustina di lievito vanigliato  
buccia grattugiata di 1 limone  
50 g di latte  
1 pizzico di sale.

### PER DECORARE

confettini colorati  
uovo sodo  
tuorlo per spennellare.

## PREPARAZIONE

**1** Impastare tutti gli ingredienti. Stendere la pasta dello spessore di mezzo centimetro

dando la forma che si desidera.

Spennellare con semplice acqua e aggiungere i confettini colorati.

Infernare a 180°C per una ventina di minuti.

