

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sformato di formaggio salvadoregno

LUOGO: Centro America / El Salvador

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



### INGREDIENTI

- 1 tazza di farina
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di panna acida
- 100gr di Parmigiano (grattugiato)
- 3 uova
- 1 piccolo panetto di burro
- 1 cucchiaino di lievito
- semi di sesamo

### PREPARAZIONE

1

Miscelare il burro con lo zucchero. Aggiungere le uova una alla volta.

Setacciare la farina e il lievito. Aggiungere al preparato di zucchero un po' alla volta.

Aggiungere la panna acida, il parmigiano e miscelare bene.

Ungere una teglia con del burro. Versarci il preparato in modo uniforme. Decorare con semi di sesamo. Infornare a 180° per 40/60 minuti.