

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uggiadini

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

piccoli pezzi di grasso di maiale (ottenuti dopo aver sciolto lo strutto)

farina

zucchero

uva passa

saporita

lievito di birra

farina

scorza d'arancia.

PREPARAZIONE

1 Si impasta la farina, con acqua salata tiepida e il lievito. Si lavora la pasta come per il pane. Si aggiungono l'uva passa, la scorza di arancia grattugiata, un pizzico di saporita e lo zucchero.

Si continua la lavorazione e quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati si formano dei rombi e si mettono a lievitare.

Si cuociono in forno ben caldo.