

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bissolano mantovano

di: *Bluette*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

320 grdi farina
100 gr di fecola
180 gr di zucchero
100 gr di burro
2 uova
scorza di limone
bicchierino di marsala
lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere il burro, le farine, il limone, il marsala e il lievito. Infornare in una teglia col buco e cuocere a 180°.