

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce pasquale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

2 kg di farina
600 g di zucchero
10 uova
½ litro di latte
2 bicchieri di olio di oliva
30 g di bicarbonato
60 di cremore
4 bustine di vanillina
succo di un limone.

PREPARAZIONE

1 Montare le uova, aggiungere gli altri ingredienti ed amalgamare il tutto con un frustino; versare l'impasto in una teglia precedentemente unta con olio e spolverata con farina. Infornare ad una temperatura di circa 180° per circa un'ora.