

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce pasquale

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.