

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Goro

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 1 $\frac{3}{4}$ litro panna
- 125g di zucchero
- 1 uovo
- 500g di farina
- 2 cucchiaini di cardamomo
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 225g di burro
- 100g di lardo

PREPARAZIONE

1 Montate la panna, sbattete l'uovo con lo zucchero ed incorporate il composto alla panna. Incorporate la farina.

Aggiungete, gradualmente, le spezie, il burro e il lardo ammorbidito.

Fate raffreddare l'impasto.

2 Stendete l'impasto e tagliatene dei pezzi piatti delle dimensioni del ferro "goro". Infornate fino a che diventino croccanti e dorati.