

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# La pizza cresciuta per la colazione di pasqua

di: *princi72*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

- 6 uova
- 20 g di semi d'anice
- liquori misti (rhum  
vermouth  
alchermes  
rosolio  
cognac  
cointreau)
- 1/4 di olio di oliva
- 800 g di farina
- 500 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 limone grattugiato
- 1 arancia grattugiata
- 1 bustina di vanillina
- 2 bustine di lievito.

# PREPARAZIONE

1 Mettere l'anice nel vermuth per 12 ore.



2 Sbattere le uova con lo zucchero, fino a che non si ottenga un impasto spumoso.



3 Aggiungere il limone e l'arancio,



4 unire gradualmente la farina,



5 quindi, la vanillina e l'olio.

Mettere il vermouh e i restanti liquori (1 bicchierino per tipo)e in ultimo il lievito.



6. Infornare a 180°C, controllando la cottura dal vetro, il dolce è pronto quando il volume è raddoppiato e risulti ben colorato sulla superficie.

