

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lou mécoulin

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Valle d'Aosta*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1 l di latte
200 g di panna
8 uova
1/2 kg di zucchero
la buccia grattugiata di 6 limoni
400 g di uvetta
100 g di burro
1 bicchiere d'olio
50 g di lievito di birra
sale
1/2 bicchiere di rum
farina.

PREPARAZIONE

1 Mettere a macerare l'uvetta nel rum per 2 o 3 ore. In un recipiente che abbia la capacità

di almeno 10 litri, sbriciolare il lievito con un po' di farina.

A parte riscaldare il latte con tutti gli altri ingredienti, versarlo sul lievito e impastare con la farina fino ad ottenere un impasto consistente. Coprire con un tovagliolo e lasciare lievitare per 12 ore, fino a quando non abbia raddoppiato abbondantemente il suo volume.

Lavorare l'impasto ancora con un po' di farina, fare dei pani della grandezza desiderata e cuocere nel forno a legna per circa un'ora.