

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan de mei

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

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



INGREDIENTI

150 g di farina bianca
150 g di farina gialla fine
150 g di farina gialla a grana grossa
125 g di burro
200 g di zucchero
20 g di lievito di birra
3 uova
2 cucchiai di fiori di sambuco
un goccio di latte
farina per lo stampo
zucchero vanigliato
sale

PREPARAZIONE

1 In una tazza sciogliete nell'acqua tiepida il lievito frantumato. A parte, in una ciotola

ampia setacciate le farine e mescolatele assieme; poi aggiungete il sale, lo zucchero, circa la metà dei fiori di sambuco, il burro ammorbidito, le uova e il lievito. Dopo aver amalgamato il tutto formatene una palla e lasciatela riposare per alcune ore, coperta da un canovaccio.

Imburrate e sfarinate una placca da forno, poi, una dopo l'altra collocate in bell'ordine, distanziati, dischetti di pasta di circa 8 cm di diametro; spolverizzateli con lo zucchero a velo e i rimanenti fiori di sambuco, quindi metteteli in forno già caldo a 180 ° per circa mezz'ora.

Servirli tiepidi o freddi.