

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panderos

LUOGO: Sud America / Colombia

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



INGREDIENTI

- 250gr di burro morbido
- ½ tazza di zucchero
- 2 tazze di farina di manioca (o amido di mais)
- 2 cucchiai di farina di grano
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 ½ cucchiaini di sale
- 1 uovo
- 2 cucchiai di aguardiente (o anisette)

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 170°C. Miscelare il burro e lo zucchero fino a che diventi un composto omogeneo e cremoso.

Aggiungere la farina di manioca (o amido di mais), sale, lievito in polvere e un uovo.

Miscelare bene quindi aggiungere l'aguardiente al composto.

Fare delle piccole palle e metterle in una teglia unta. Infornare per circa 15 minuti.