

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paste al miele

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 5 uova
- 1 kg di miele
- 10 g di bicarbonato di sodio
- 100 g di mandorle (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Versare la farina in un tegame, aggiungere lentamente il miele diluito, le uova e il bicarbonato. Impastare e versare il tutto a forma di striscia in una teglia.
Infornare ad una temperatura di 180° e cuocere per circa mezz'ora.