

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Paste secche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

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



## INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 500 g di zucchero
- 10 uova
- 20 g di cremore
- 10 g di bicarbonato di sodio.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare l'impasto con tutti gli ingredienti e versare il tutto a forma di striscia in una teglia. Infornare una prima volta per circa 20 minuti ad una temperatura di 200°, far raffreddare e procedere al taglio a fettine.

Il dolce viene quindi infornato una seconda volta per circa 10 minuti.