

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pasticcini di papaveri

LUOGO: *Asia / Israele*

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



### INGREDIENTI

- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaio di zucchero
- $\frac{3}{4}$  tazza di margarina
- 2 uova
- $3 \frac{1}{2}$  cucchiaini lievito per torte
- pizzico di sale
- $\frac{1}{4}$  tazza d'acqua tiepida.

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, aggiungere un pizzico di sale e 1 cucchiaio di zucchero e tenere da parte.

In una ciotola mettere la farina, formare una cavità nel centro, mettervi le uova, margarina ed il lievito sciolto. Impastare il tutto fino a far diventare il composto morbido e di consistenza elastica, mettere in frigorifero per 30 min.