

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine simil Tomarchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina 00
250 g di zucchero
250 g di olio di semi
100 g di latte
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di essenza panettone (la si trova nei negozi specializzati).

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti insieme lasciando per ultimo il lievito e lavorare il tutto con una frusta elettrica.

Ottenuto questo composto, metterlo a cucchiaiate nei pirottini di carta rotondi che avrete disposto precedentemente su di una teglia da forno, fino a riempirli per metà.



2 Infornare a 180°C fino a che diventano colorite e si gonfiano (circa 15 minuti).

Far raffreddare e, a piacere, si possono spolverizzare con zucchero a velo.

