



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Zaletti	Dolci_Dessert	Farina_Mais

250 grammi -- farina di mais 250 grammi -- farina 00 150 grammi -- zucchero 4 -- uova 200 grammi -- burro 100 grammi -- uvetta sultanina 1 -- scorza di limone -- vaniglia 1 pizzico -- sale -- zucchero a velo

Preparate questi tradizionali biscotti bisogna sbattere le uova assieme allo zucchero; lasciate dell'uvetta a bagno in acqua tiepida per farla ammorbidire. Invece in un'altra ciotola mettete della farina di mais e della farina 00, unite una pizzicata di sale, della vaniglia e della buccia di limone e girate. Poi, aggiungete il tutto e proseguite lavorando l'impasto. Dividete in parti di circa 3-4 centimetri a cui darete una sagoma a forma di rombo. Lasciate cuocere nel forno ad una temperatura di circa 180 C per una durata di 20-23 minuti. Tirate fuori dal forno e cospargete con del zucchero a velo.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				