Dessert torte creme e biscotti



Maritozzi - Visualizza sul sito di Sconosciuto

dolce - dolci per colazione - uvetta

Ingredienti:

150g di liev<mark>ito mad</mark>re, 350g di farina, 180g di latte, (oppure 500 gr. di farina, 25 gr. di lievito di birra, 200 gr. di latte), 1 uovo, 70g di zucchero, un pizzico di sale, 50g di uvetta ammollata

Sciogliere il lievito madre in metà latte tiepido, sbattere l'uovo con lo zucchero ed impastare tutti gli ingredienti. Aggiungere per ultima l'uvetta. Dare la forma e lasciate lievitare tutta la notte. Cuocere per 30' circa a 180°

