



Latte dolce (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ricette regionali - Liguria

Ingredienti:

150 gr.farina,
6 uova,
100 gr.zucchero,
1 l,latte,
buccia di 1 limone grattata,
pan grattato,
zucchero a velo,
olio per friggere.

Battere 4 uova intere + 2 tuorli con lo zucchero ,unire il latte,la farina,la buccia del limone.
Cuocere circa 1 ora rimestando.

Quando si stacca, versare in piatti unti d'olio, livellare a 3 cm.circa e far freddare.

Tagliare a rombi (lato circa 5 cm.)

Passare i rombi prima nei due albumi battuti e poi nel pan grattato.

Friggere e mettere su carta assorbente.

Prima di servire spolverare con zucchero a velo.

eCucinando.it