



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

PAN DI MIGLIO

Ingredienti

150 g di farina gialla fine,	1 uovo intero,
100 g di farina bianca,	1 tuorlo,
150 g di zucchero,	1 tazzina di olio di oliva,
1 scorza di limone grattugiata,	½ bicchiere di latte tiepido,
1 bustina di lievito.	

Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, il limone, la farina, il lievito e il latte. Mettere il composto in una tortiera e cospargere con 2 - 3 cucchiari di zucchero. Cuocere in forno moderato per circa 30 minuti.