



Le ricette di Angela

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

www.risorossi.it

PASTE DI MELIGA

Ingredienti

125 g di farina gialla fine,	100 gr. burro,
125 gr. fecola,	1 uovo intero,
50 gr. farina riso,	1 albume,
100 gr. zucchero,	latte,
1/2 bustina lievito per dolci.	

Preparazione

Far assorbire il burro alla miscela di farine (con il lievito) e aggiungere lo zucchero. Aggiungere l'uovo e l'albume ed un cucchiaino di latte. L'impasto deve risultare denso ma tale da poter essere versato in una tasca o siringa da dolci con montata la bocchetta a stella più larga. Su una placca da forno foderata con carta forno disporre, con la siringa, dei cerchi di impasto abbastanza distanziati. Cuocere in forno a 180°C - 200°C per circa 15 minuti ricordando di girarli a metà cottura con una paletta.