



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

DOLCE DI FARINA GIALLA

Ingredienti

100 g di farina gialla fine,	100 g di zucchero,
200 g di farina bianca o di riso,	1 presa di sale,
200 g di burro morbido,	1 scorza di limone grattugiata.

Preparazione

Mescolare il tutto. Impastare poco, quanto basta per amalgamare gli ingredienti. Dividete la pasta in due parti (una parte servirà per le decorazioni) e foderate con la parte più abbondante una teglia modellandola sul fondo e sulle pareti, fino ad un'altezza di circa mezzo dito. Mettetevi sopra della frutta cotta o cruda ricoperta con della marmellata a piacere. Coprite con strisciole di pasta incrociate, cospargete lievemente di zucchero e infornate in forno scaldato a circa 180 gradi per una ventina di minuti.