



Ricetta delle paste di meliga

Paste di meliga

Ingredienti:

Farina gialla di frumento
Uova
Burro
Zucchero

Preparazione:

Fare l'impasto con la farina gialla di frumento, le uova e lo zucchero. Mettere l'impasto così ottenuto nel sacchetto decoratore. Imburrare la teglia e fare con il sacchetto decoratore (contenete al suo interno l'impasto) dei cerchietti. Infornare per 15 minuti circa. Ed ecco così i biscotti.

www.comune.locana.to.it