



## Ricetta delle paste di meliga

### Paste di meliga

#### *Ingredienti:*

Farina di fioretto (più fine rispetto all'altro tipo di farina)  
Uova  
Burro  
Zucchero

#### *Preparazione:*

Fare l'impasto con la farina fioretto, 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](http://www.comune.locana.to.it)