



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Li Cumberzejune



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 600 gr di farina
- 3 uova
- 180 gr di zucchero
- 260 gr di latte
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 10 gr di ammoniaca
- 1 limone
- semi di anice
- cannella macinata

Preparazione Li Cumberzejune

Passo 1.

Sbattete le uova insieme allo zucchero.

Passo 2.

Unite latte farina ed olio.

Passo 3.

Mescolate fino ad amalgamare bene il composto.

Passo 4.

Grattugiatevi dentro la buccia del limone, ed unite cannella, anice e ammoniaca.

Passo 5.

Stendete l'impasto e tagliatelo in strisce della forma desiderata e mettetelo su una teglia da forno.

Passo 6.

Fate cuocere a 180° fino a completa doratura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)