



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

Tigelle Modenesi



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia**

Ingredienti

- 500 gr di farina 00
- 50 gr lievito di birra
- 200 gr di panna da cucina
- 100 gr di strutto
- sale

Preparazione Tigelle Modenesi

Passo 1.

Fate sciogliere il lievito in un bicchiere d'acqua tiepida, quindi unite la farina e lo strutto.

Passo 2.

Aggiungete quindi la panna e fate lievitare per un'ora.

Passo 3.

Trascorso questo tempo stendete la sfoglia e ritagliate dei dischetti di circa 5 cm.

Passo 4.

Fateli riposare per altri 15/20 minuti, quindi fateli cuocere in forno caldo.

Note

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