



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

Mistocchine



4 Persone

dolci Categoria

difficile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, padella antiaderente**

Ingredienti

- 300 g di farina di castagne
- 1/2 bicchiere di latte
- 4-5 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Mistocchine

Passo 1.

lavorate la farina in una terrina con il latte e aggiungete poca acqua per ottenere un impasto omogeneo.

Passo 2.

Formate delle palline grosse come un mandarino, appiattitele e cuocetele in una padella antiaderente unta di olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Servite i docetti caldi.

Note

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