



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

## **Pangialdina**



**4** Persone

**Dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **teglia**

La pangialdina è un dolce tipico del pavese che viene preparato per la festività dei morti anche se in origine veniva preparata in occasione della festa di San Giorgio, protettore dei lattai, da cui l'usanza di servirla insieme alla panna. Viene anche chiamata oss di mort o pan meini.

### **Ingredienti**

- 100 g di burro
- 150 g di farina gialla
- 200 g di farina bianca
- 130 g di zucchero
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci

## **Preparazione Pangialdina**

### **Passo 1.**

Tagliate il burro in pezzetti e fatelo ammorbidire a temperatura ambiente.

### **Passo 2.**

Mescolate le farine insieme al lievito e preparate una fontana all'interno della quale metterete le uova, lo zucchero ed il burro.

### **Passo 3.**

Impastate con vigore fino ad ottenere una pasta liscia e morbida.

### **Passo 4.**

Preparate delle palline di pasta e mettetele in una teglia imburrata.

### **Passo 5.**

Fate cuocere in forno caldo a 180° per mezz'ora.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 24/01/2020
- ✓ **Calorie:** 240 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (4 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)