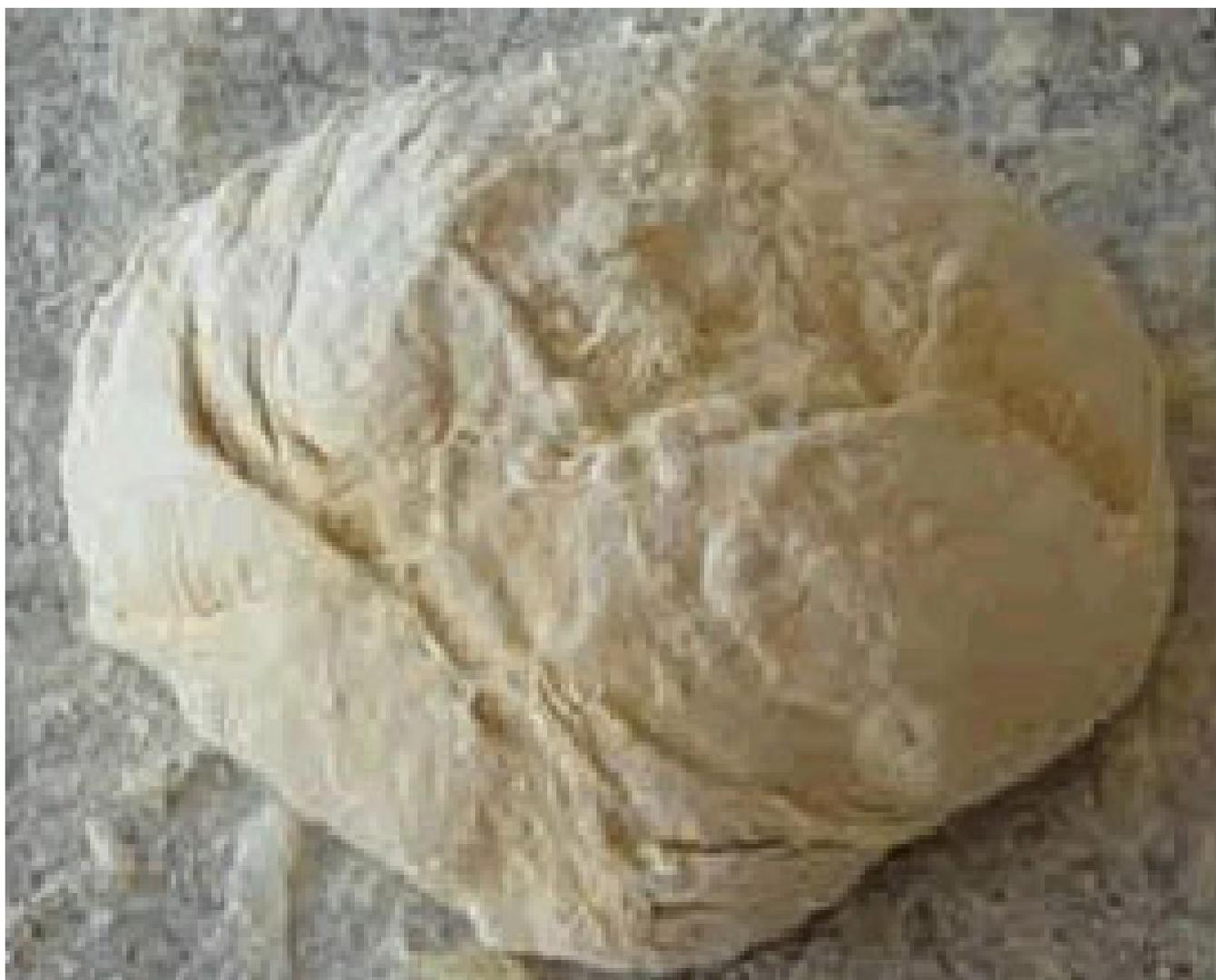




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Lu pizalocu



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una piastra da forno**

Ingredienti

- 800 gr di farina
- 7 cucchiai di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 bustina di lievito
- 1 buccia di limone grattugiata
- 1 pizzico di sale
- 1 rosso d'uovo
- zucchero

Preparazione Lu pizzalocu

Passo 1.

Disporre la farina a fontana su una spianatoia, impastare tutti gli ingredienti e preparare 5 pani lunghi.

Passo 2.

Spennellare col rosso d'uovo e spolverare con lo zucchero.

Passo 3.

Mettere in forno e cuocere a 180°C per circa un'ora.

Note

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