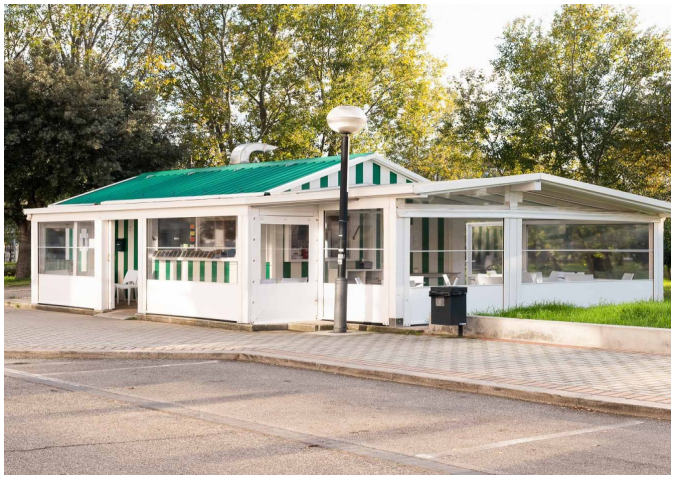

INGREDIENTI:

1 KG DI FARINA

25 G DI SALE

200 GRAMMI DI STRUTTO O UN BICCHIERE DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

1 CUCCHIAINO DI MIELE

2 BUSTINO DI LIEVITO

ACQUA

PROCEDIMENTO

Disporre la farina a fontana, aggiungere tutti gli ingredienti (tranne l'acqua che verrà incorporata un pò alla volta), fino ad ottenere un impasto compatto, liscio e omogeno.

Lasciare riposare per un'oretta e preparare delle palline da circa 140—160 grammi.

Cucinare nel testo o in una padella antiaderente.

Buona Piada a tutti!!

Da Ale!