

LE PALOMME

Ingredienti:

- ❖ **Per il criscito:** 300 gr di farina, 3 uova, 15 gr di lievito di birra, 1 tazzina di latte.
- ❖ **Preparazione:** Setacciare la farina in una terrina, aggiungervi le uova e il lievito di birra sciolto in una tazzina di latte. Mescolare il composto e farlo lievitare per circa 12 ore.

- ❖ **Per l'impasto:** 7 uova, 500 gr di zucchero, 1 kg di farina, 250 gr di sugna o burro, 250 ml di latte, 1 limone, 1 bicchierino di anice, 1 bicchierino di rhum, 3 bustine di vanillina, criscito.

Preparazione: Mescolare in una terrina uova, zucchero, sugna o burro, latte, anice, rhum, vanillina e la scorza grattugiata di un limone. Una volta aver amalgamato il tutto aggiungere il criscito e lavorare il composto. Dopo aver impastato gli ingredienti unire la farina un po' alla volta e lavorare energicamente. A questo punto lasciar lievitare l'impasto per circa 12 ore e successivamente porlo in teglie imburrate in cui viene fatto lievitare nuovamente fino a quando esso risulta raddoppiato. Una volta raddoppiato cuocere in forno per circa 1 ora e mezza alla temperatura di 160° .

- ❖ **Per la glassa:** 2 albumi, 100 gr di zucchero, confettini colorati.

Preparazione: Montare gli albumi a neve dopodichè spalmarli sul dolce con l'aggiunta di zucchero e confettini colorati. Infornare nuovamente per circa due o tre minuti.