

IL PANETTONE DELLA NONNA DI ISABELLA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina
- 4 uova
- latte
- burro
- zucchero
- lievito vanigliato

Come si prepara

Far fondere il burro. Mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere poco alla volta la farina facendola passare attraverso un piccolo setaccio per non formare grumi e incorporare poco alla volta il burro fuso intiepidito.

Si dovrà ottenere una pastella abbastanza fluida (scendere a nastro dal cucchiaio), se ciò non fosse aggiungere un po' di latte fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Imburrare e infarinare una teglia da forno rettangolare, versarvi l'impasto e spolverare la superficie con dello zucchero semolato.

Infornare a 180° per il forno tradizionale, 160° per quello ventilato per circa 40 minuti, saggiare la cottura infilando uno stecchino nel centro ed eventualmente prolungarla per il tempo necessario.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

occasioni speciali, natale, ricette utenti, per le feste



