

PANE BRIOCHES

Ingredienti

6 uova

200 gr. di zucchero

1 pizzico di sale

1 fialetta di limone

1 cucchiaio di miele

150 gr di farina

50 gr di maizena

1/2 bustina di lievito

Accendere il forno a 170°

Montare le uova con lo zucchero, il sale, la fialetta di limone e il miele. Sbattere per 10 minuti alla massima velocità. Spegnerlo sbattitore e incorporare la farina setacciata con maizena e lievito mescolando bene dall'alto al basso sennò il composto smonta. Versare il composto in una teglia imburrata o su stampini per muffin o plumcake e infornare per 35 minuti. Non aprire il forno nei primi 20 minuti altrimenti non lievita.

Valeria