

Ingredienti: 250 g farina di grano tenero, 150 g burro, un pizzico di lievito di birra, 250 g zucchero, 5 uova, 5 cucchiaini di latte, un pizzico di sale

Preparazione:

Mescolare la farina, lo zucchero ed un pizzico di sale, impastare con burro ammorbidito, il lievito, i tuorli delle uova ed il latte fino ad ottenere una pasta liscia e lucida. Tirare la pasta a bastoncini della lunghezza di 10 cm e arrotolare nello zucchero. Sistemare su una teglia unta di burro i pezzi di pasta chiudendoli a cuore. Cuocere in forno a 250° fino a quando risultano dorati.

Vini consigliati: Collina Tortonese Doc Cari