



## Cuzzupe di Pasqua

### Ingredienti

600 g di farina  
25 g di lievito di birra  
a 200 g di zucchero  
100 g di strutto  
1 bicchiere di anice  
1 limone  
14 uova

Preparate un panetto con un po' di farina e il lievito di birra disciolto in un po' d'acqua calda e mettetelo a lievitare in un luogo tiepido.

Quando sarà ben lievitato, mescolatelo alla farina che avrete fatto a fontana sulla spianatoia, unendovi le uova, il liquore, lo zucchero, un pizzico di sale e da ultimo lo strutto ammorbidito.

Lavorate a lungo ed energicamente la pasta che deve essere soda ed elastica. Fatene tante ciambelle o dei panetti lunghi una decina di centimetri (dovrebbero essere in totale dieci) e su ciascuno incastrate un uovo crudo.

Allineate le 'cuzzupe' sopra la placca infarinata, fatele lievitare per un paio d'ore poi mettetele a cuocere in forno a 180°.

Ricetta di **OROGLIOSO**