



U'panariello della valle del Sele



Ingredienti

6 uova
6 cucchiaini di zucchero
6 cucchiaini di farina
una bustina di lievito per dolci
una bustina di vanillina
un limone grattugiato
Per la glassa:
300 gr. di zucchero a velo
4 cucchiaini di burro ammorbidito
2 cucchiaini di succo di limone
frutta candita mista e ovetti a piacere per decorare il dolce
U'panariello, il dolce della tradizione pasquale della valle del Sele.

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Montare i tuorli con i sei cucchiaini di zucchero finché il composto non risulti chiaro e spumoso.

Step 2

Battere a neve fermissima l'albume.

Step 3

Unire l'albume ai tuorli montati.

Step 4

Infine unire al composto i sei cucchiaini di farina, la buccia del limone grattugiata, la vanillina e la bustina di lievito.

Step 5

Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 30 minuti circa.

Step 6

Nel frattempo preparate la glassa lavorando a crema i 4 cucchiaini di burro con lo zucchero a velo a cui aggiungerete il succo di limone. Infine decorate con frutta candita e ovetti