



Ente di gestione
delle aree protette dei
Parchi Reali



Le Lune di Avalon **PASTICCINI ALLA MELISSA**



ingredienti

- Due manciate di Melissa fresca
- 20g di scorza di limone
- 150g zucchero
- 350g farina
- 1 bicchiere di latte
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

- Tritare la melissa, aggiungere la scorza di limone e ricoprire con 50 g di zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti. A parte impastare la farina con il latte, lo zucchero rimanente e le uova. Aggiungere il trito di melissa. Impastare e aggiungere il lievito. Mettere il composto negli stampini da muffin e cuocere in forno a 180-200 gradi fino a completa cottura.

Provare per credere!