

Pronto in: 0:47 [h:mm]

Persone 20

Forno, Bimby

Light? Sì No

Difficoltà' ★○○○○

Voto ★★★★★○

birra o vino leggero

solitamente a forma di ciambella.
simpaticamente versato e cotto
nei pirottini

Cottura e/o raffreddamento 0:45

Preparazione 0:02

Ingredienti

500g farina
1,5 bustine Pizzaiolo
5 uova
sale q.b. (più o meno 2 pizzichi)
300g latte (1,5 bicchieri)
100ml olio di semi (0,5 bicchieri)
200g salumi e formaggi
100g galbanino/mozzarella
soda/mozzarella x pizza

Salatini e snack

Procedimento

Mettere nel boccale tutti i salumi e formaggi tritare 5s vel.4

Aggiungere olio, uova, farina, latte, sale e pizzaiolo 10s vel.3

(il composto deve risultare morbido tanto da poter essere versato dal boccale)

Imburrare ed infarinare la teglia

Cuocere in forno per 45' circa a 180°

