

# fà la da per tè

## tappa 1

- Scalda u to forru à 230 °, o metti u tarmustatu à 7 è mezu.



## tappa 2

- Fà bodda i 3/4 di u lattì.
- Staccia a farina è fà la falà in u lattì fretu (u quartu ch'è ferma), è à misura ch'edda fala, sciogli la bè ch'edda un aghja da fà grombuli...

## tappa 3

- Rompi l'ovi in una conca.
- Aghjusta ci u zuccaru semula è u zuccaru vanigliatu.
- Bulica cù un furlinu di manera à ch'è stu mischjumu torri biancu.



## tappa 4

- Mischja i dui preparazioni è metti li in una forma pastizzera.
- Metti a forma ch'edda coci in unu stuvigliu pienu d'acqua, à forru caldu, circa 30 minuti.

## tappa 5

- Piazza a forma in u rinfrescatoghju, è a ci laghi 2 o 3 ori.



Preparazioni :  
20 minuti  
Cucitura :  
35 minuti

- 1 litru di lattì
- 125 gr di farina pisticcina
- 4 ovi
- 200 gr di zuccaru semula
- 1 sacchetti di zuccaru vanigliatu

- una conca
- una forma
- una cazzarola
- un furlinu

# Pastizzu pisticcinu

