

La sabbiosa

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

fecola di patate	500 g
burro	400 g
zucchero	400 g
uova intere	6
di lievito per dolci	1 bustina

• Prendi una ciotola e mischia contemporaneamente burro e zucchero, nel mentre, aggiungi un uovo intero alla volta facendo amalgamare bene il tutto. Poi aggiungere la fecola di patate un po' alla volta, infine aggiungi la bustina di lievito e metti nel forno per circa un'ora a bassa temperatura.