



Panedyen

Panedyen



1,5 bicchieri di zucchero a velo
3 uova
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere olio di mais
1 bicchiere amido di mais
2 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di polvere levitante
1 pacco di biscotti potibor (38 biscotti)

- # Le uova si rompono in una ciotola. sopra si aggiungono zucchero a velo e poi si miscelano bene con miscelatore .
- # Sopra si aggiungono latte , olio di girasole, lievito polverante , farina, vaniglia e zucchero a velo così si avrà un impasto omogeneo.
- # Biscotti si rompono non troppo piccoli.
- # Nella miscelata di torta non si mettono i pezzi piccoli dei biscotti per non cambiarsi il colore dei biscotti.
- # La miscelata biscottata si svuota nello stampo di torta oliata.
- # Si cuina nel forno riscaldato a 170 gradi per 50 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si inverte sul piatto e si servirsi in fettati.

Nota: Panedyen, si può prepararsi solamente mettersi i biscotti nella miscelata con cacao. per questo basta aggiungere una tazzina di caffè negli ingredinetti.