



DOLÇ DEL PELEGRÍ

INGREDIENTS

- . 600 g farina
- . 300 g farina ametlla
- . 500 g panses i avellanes torrades
- . Ratlladura de llimona
- . 6 ous
- . 1 c.s. llevat (tipus Royal)

ELABORACIÓ

1. Barrejar els ous i el sucre; afegir la resta d'ingredients i deixar reposar 24h.
2. Bolejar i pintar amb ou. Coure a 150 °C uns 30 minuts.

OBSERVACIONS

NOTES:
