



## PIGNOLATA

### INGREDIENTI

1 Kg. di Farina  
12 Uova  
1 Limone  
2 tazzine d'Olio  
2 bustine di Vanillina  
500 gr. di Miele  
4 cucchiari di Zucchero  
un pizzico di Cannella  
2 chiodi di Garofano.



### PREPARAZIONE

Impastare la farina con l'olio e aggiungere le uova ad uno ad uno, mettere la vanillina e la buccia di limone grattugiato.

Fare dei bastoncini e tagliarli a gradini, friggerli con olio di semi freddo.

In un tegame sciogliere il miele con lo zucchero, la cannella e i chiodi di garofano e immergere i bastoncini di pasta.