

Pan de mej



Pan de mej (Pan meino) è un dolce tipico della Lombardia, la regione di Milano. Mej deriva dalla parola miglio (=Hirse). Il dolce è molto delizioso ma anche antico. Ha un ingrediente che è stato usato fin dall' antichità. Con il tempo, il pan de mej è stato trasformato in un dolce zuccherato.

Pan de mej (Pan meino) ist eine Süßspeise, die typisch für die Lombardei ist. Die Hauptstadt der Region ist Mailand. Das Wort „mej“ kommt von dem italienischen Wort „miglio“, das Hirse bedeutet. Pan de mej ist sehr lecker und einige Inhaltsstoffe wurden bereits in der Antike benutzt. Mit der Zeit hat sich das Pan de mej in eine gezuckerte Süßspeise entwickelt.

Die Zutaten zum Nachmachen

- 2 Eier
- 75g weiche Butter
- 75g Zucker
- 75g Mehl
- 75g feines Maismehl
- 8g Backpulver
- 5g Anis Pulver
- Puderzucker
- 1 Prise Salz

Für 4 Personen

Quellen

<https://gordon-ramsay-recipe.com/recipes-of-italian-cuisine/pan-meino-recipe-pan-de-mej-the-typical-lombard-dessert-italian-cuisine.html>

<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/1d/Meino.jpg/1200px-Meino.jpg>