"Azzizzare" in palermitano significa improvvisare, accomodare con quello che si ha a disposizione.
Io non avevo né gli ingredienti e neanche le attrezzature ed è venuta fuori questa (dignitosa) tortina per la colazione.

Ingredienti
3 cucchiai di marmellata di arance
4 cucchiai di yogurt bianco intero
200 g di farina di farro
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
poco succo di limone

1 uovo

Preparazione
In una ciotola mescoliamo con una spatola la marmellata l'uovo e poi con lo yogurt. Mescoliamo bene e poi aggiungiamo la farina e mescoliamo bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Infine in un angolino versiamo qualche goccia di succo di limone sopra il quale verseremo il bicarbonato.

Mescoliamo bene e poi versiamo l'impasto in una teglia unta ed infarinata.

Inforniamo per circa 25-30 minuti a 200° e facciamo la prova dello stecchino.

Una volta pronta, possiamo quindi sfornare, attendere qualche minuto e togliere dallo stampo.

Io l'ho tagliata a fette e arricchita con del miele visto che è davvero poco zuccherata.

Per la colazone è perfetta.