

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bocca di dama

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Bocca di dama, questo nome curioso identifica un dolce appartenente alla tradizione ebraica libica anche se le origini sono piuttosto misteriose. Molto meno misteriosa è la sua preparazione alla quale gli ebrei ricorrono nelle occasioni speciali. Si tratta di un dolce soffice, ricco, nobile... insomma buonissimo!

### INGREDIENTI

4 uova  
250 g di zucchero  
125 g di amido di mais  
125 g di farina  
1 bustina di lievito  
8 cucchiaini di sambuca  
15 cucchiaini di olio di semi  
1 pizzico di sale  
60 g di granella di mandorle  
zucchero vanigliato.

### PREPARAZIONE

**1** Sbattere uova e zucchero e un pizzico di sale fino a renderle spumose.



**2** Aggiungere la farina ed il lievito.



**3** Unire l'olio e per ultima la sambuca.



- 4 Versare la pasta nella tortiera con bordi a cerniera da 26 cm di diametro e spolverare con la granella di mandorle.



- 5 Infornare a 180°C per 35 minuti circa. Quando è fredda spolverare con zucchero vanigliato.