

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cubetti al mandarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 200 gr
FECOLA DI PATATE 100 gr
MANDARINI 400 gr
BURRO 160 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA 2
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PER LA BAGNA

BURRO 80 gr
ZUCCHERO 80

PREPARAZIONE

1 Spremete i mandarini e filtrare il succo.



2 In una ciotola mescolare il burro con lo zucchero fino ad avere una crema.



3 Aggiungete le uova uno alla volta.



4 Unite la farina setacciata con la fecola e il lievito.



5 Mescolare per bene.



6 E infine aggiungete poco più della metà del succo di mandarino.



7 Trasferite in una teglia imburrata ed infarinate e livellare la superficie.



8 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 30 minuti.

Fate raffreddare.

Per la bagna: in una casseruola fate sciogliere il burro, lo zucchero ed il succo di mandarino rimasto.



9 Versare lo sciroppo sul dolce e fate assorbire completamente.



10 Tagliate a cubetti e servite.



