

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cyühölcsös Kocha

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I UOVO, LO STESSO PESO DI FARINA,
ZUCCHERO A VELO, BURRO. PER
GUARNIRE

ciliegie o amarene per coprire la pasta di
base
zucchero 1 cucchiaino.

PREPARAZIONE

1 Snocciolare le ciliegie o le amarene, metterle in un panno e spolverizzarle con un cucchiaino di zucchero semolato. Lavorare con un frullino, il burro e lo zucchero a velo; aggiungere, quando il composto è ben montato, l'uovo. Amalgamare bene aggiungendo poco alla volta la farina; versare in una teglia quadrata, precedentemente imburata e spolverizzarla di farina.

Sistemare sulla pasta le ciliegie o amarene in un solo strato e senza lasciare vuoti tra l'una e l'altra. Cuocere in forno preriscaldato a 200 C, badando che non si colorino troppo. Appena cotta tirarla fuori dal forno e, ancora calda, tagliarla a quadretti di circa 3 cm di

lato. Spolverizzare di zucchero a velo e servire.