

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce al miele

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

300gr miele  
4 uova  
60gr di burro  
300 gr di farina  
1 bicchierino di rum.

### PREPARAZIONE

**1** Amalgamare il miele con il burro, i tuorli d'uovo, il rum e la farina.

Montare a neve ben ferma gli albumi e delicatamente unirli all'impasto.

Mettere in forno preriscaldato a 180° per mezz'ora (io l'ho dovuta lasciare per 10min in più perchè ho problemi con il forno).

**2** Sfornatela e decorate a piacimento. Io l'ho ricoperta di zucchero a velo e panna montata, con un pò di cacao sui ciuffi di panna. Può essere ricoperta anche con una salsina

al miele (si scalda 100gr di miele con un pò d'acqua e un pò di rum).