

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce alle susine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 800 g susine
- 200 g farina
- 200 g zucchero
- 50 g burro
- 2 uova
- 1 bustina vaniglina
- 2 cucchiai zucchero di canna
- 2 cucchiaini lievito

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con lo zucchero, la vaniglina, il burro fuso, la farina e il lievito e far amalgamare bene.

Unire le susine lavate, tagliate a metà e private del nocciolo, mescolare, versare il tutto in una pirofila imburata e cosparsa di zucchero di canna, infornare per circa un'ora, far raffreddare e servire.