

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di miele

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g miele
320 g farina
80 g burro
4 uova
1/2 bicchiere rum.

PREPARAZIONE

1 Mettere 300 g di miele in una terrina, unire i tuorli, 60 g di burro ammorbidito, 300 g di farina e 3 cucchiaini di rum, mescolare, incorporare gli albumi montati a neve e amalgamare bene.

Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato, cuocere in forno, far raffreddare, sformare in un piatto da dolce, versarvi sopra il restante miele sciolto con il rum e servire.