

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce provenzale

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 125 g zucchero
- 250 g farina
- 120 g burro
- 2 dl latte
- 1 bustina lievito
- 1 cucchiaio acqua di fiori d'arancio
- 3 cucchiaini marmellata di albicocche

### PREPARAZIONE

- 1** Fate ammorbidire 100 g di burro, mescolatelo alla farina e allo zucchero; aggiungete il latte freddo, la marmellata, l'acqua di fiori d'arancio e il lievito e lavorate il tutto. Imburrate uno stampo con il bordo sganciabile e versateci il composto. Fate cuocere 30' in forno già caldo. Sformate e servite freddo.