

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Madeira cake

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

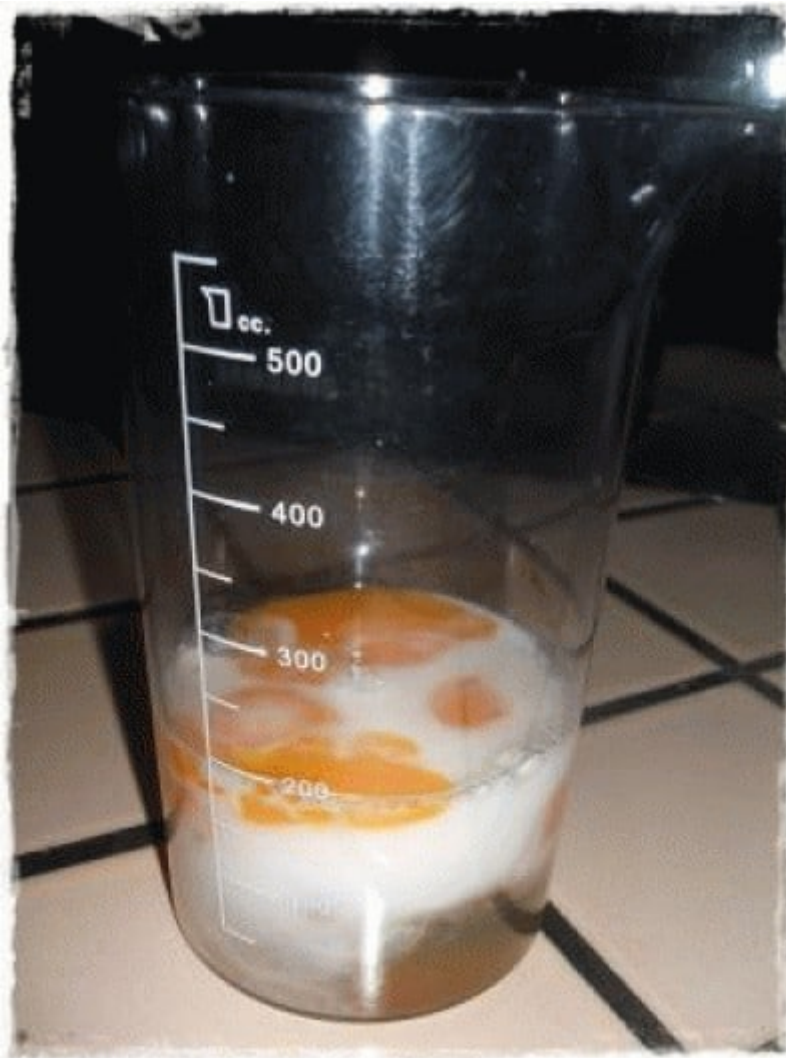


INGREDIENTI

200 g di farina
8 g di lievito in polvere
175 g di burro
175 g di zucchero
3 uova
la scorza di 1 limone
2 cucchiai di latte.

PREPARAZIONE

1 Miscelate in una caraffa, o bicchiere, le uova con il latte.



2 Montate lo zucchero con il burro morbido fino ad ottenere una crema.



3 Alternate, poi, le uova alla farina aggiungendole all'impasto, ottenendo una crema.



- 4 Livellate in teglia 18 x 10 cm di altezza, per ottenere lo spessore che vedete. Cuocete a 160°C per 1 ora.

