

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mango e macadamia cake

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 grosso mango ben maturo tagliato a cubetti e bagnato con succo di limone
- 120 g di macadamia (triturati grossolanamente)
- 4 uova
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro morbido
- la buccia grattugiata di un limone
- 250 g di farina di farro
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 bicchierino di marsala o altro liquore a piacere
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito vanigliato.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti principali di questa ricetta:





2 Preriscaldare il forno a 180°C. Battere insieme le uova e lo zucchero.

Aggiungere il burro e metà farina, quindi, lavorare per un po'.

Ora, aggiungere il latte, il marsala, il resto della farina, la buccia di limone ed il sale, continuare a lavorare mescolando leggermente.

Amalgamare il mango, i macadamia e mescolare, quindi, aggiungere il lievito sempre mescolando leggermente.



3 Versare l'impasto nella tortiera imburrata ed infarinata ed infornare per 45 minuti circa.



4 Lasciare raffreddare e capovolgere sulla griglia.



5 Spolverare di zucchero a velo oppure decorare a piacere.



6 A cottura ultimata il dolce resta molto morbido.



NOTE

Varianti: utilizzare le pesche al posto del mango, utilizzare delle noci al posto dei macadamia.