

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mantecada

LUOGO: Sud America / Colombia

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



INGREDIENTI

- 1/2kg di burro
- ½kg di zucchero
- 400gr di farina di mais giallo
- 100gr di farina di grano duro
- 10 uova
- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 4 spruzzi di aguardiente o rum

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 170°C. Sbattere il burro con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa. Incorporare gradualmente le uova, una alla volta. Aggiungere la farina e il lievito in polvere lentamente e mescolare. In fine aggiungere l'aguardiente e miscelare il tutto. Infornare per 30-60 minuti in una teglia per dolci.