

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mantovana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

170 g di farina
150 g di zucchero
150 g di burro
2 uova
1 tuorlo
scorza grattugiata di 1 limone
1 manciata di granella di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il burro a bagnomaria.



2 Mettete in una ciotola le uova, il tuorlo e lo zucchero.



3 Con le fruste elettriche montare fino ad avere un composto spumoso.



4 Incorporate al composto il burro tiepido a filo mescolando.



- 5 Aggiungete poco alla volta la buccia di limone facendo attenzione a non smontare il composto.



- 6 Unite la farina setacciandola e mescolare dall'alto verso il basso.



7 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm.



8 Versate il composto, spargete sulla superficie la granella di zucchero.



9 Infornate a 180°C per circa 35-40 minuti.

