

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mazurkas reali

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 1 ½ tazze di farina
- 1 tazza di zucchero
- ¼ cucchiaino di sale
- 6 rossi d'uovo
- ¼ tazza di mandorle in polvere o tritate finemente
- 1 cucchiaino di buccia di arancia o limone grattugiata (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere il burro fino a renderlo spumoso in una ciotola ampia. Miscelare la farina, lo zucchero ed il sale. Sbattere alternativamente 1 rosso d'uovo e 1/6 di preparato con la farina.
Continuare fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati. Incorporare le mandorle

e la buccia di arance. Miscelare bene.

Stendere l'impasto per coprire una casseruola da 38x250x2.5. Infornare a 160°C per 35/40 minuti o fino a doratura ma che non sia ancora marrone. Raffreddare lasciandolo nella casseruola sulla griglia per 10 minuti. Tagliare in quarti. Rimuovere dalla casseruola. Far raffreddare sulla griglia.