

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Palets des Dames mandorle e uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 150 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 2

UVA SULTANINA 50 gr

MANDORLE 50 gr

RUM bicchierino - 1

PREPARAZIONE

1 Lavare l'uvetta e lasciarla macerare nel rum.



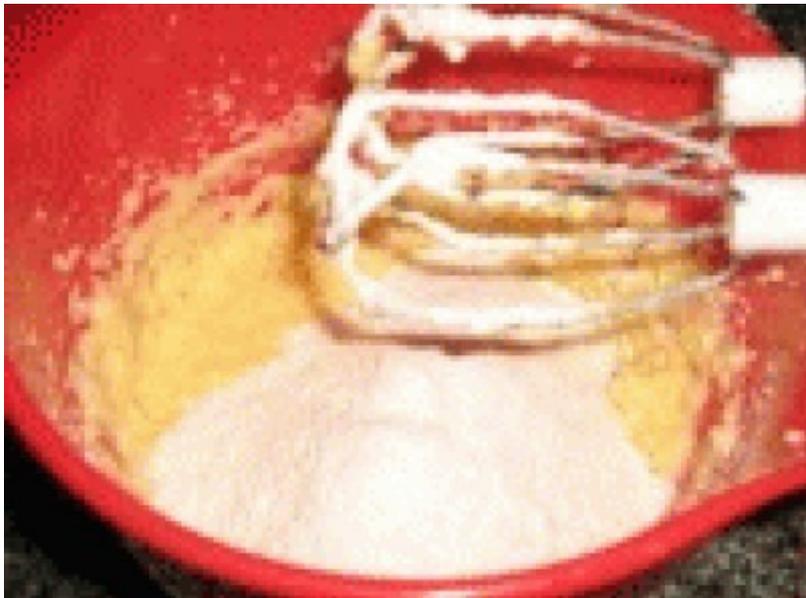
- 2 Lavorare, in una ciotola, il burro con lo zucchero fino ad avere un composto morbido e spumoso.



- 3 Aggiungere le uova e lavorare qualche istante con un cucchiaio di legno.



4 Aggiungere la farina e lavorare per 2 minuti.



5 Spezzettare l'uvetta e le mandorle e aggiungerle all'impasto.



- 6 Distribuire il composto in una teglia imburrata e leggermente infarinata e infornare, in forno già caldo, a 180°C per 15 minuti circa.

