

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 150 g di farina di semola
- 180 g di zucchero
- 4 uova
- 100 g di mandorle sgusciate
- 200 g di burro scorza di limone grattugiata
- zucchero a velo
- vanillina
- 100 g di canditi.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare le mandorle con un albume, unire la farina e frullare ancora per pochi minuti.
Fondere il burro, unire lo zucchero, le uova intere, la scorza di limone e la vanillina.
Amalgamare bene e unire questo composto a quello di farina e mandorle.
Aggiungere i canditi.
Disporre in una teglia imburrata e infarinata.
Cuocere in forno per 30' a 200° e cospargere con zucchero a velo.