

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Savarin

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 gr di farina
172 di burro
50 gr di latte
15 gr dei zucchero
15 gr di lievito di birra
4 uova
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito sbriciolato con il latte tiepido. In una ciotola mettete la farina e il sale; mescolate e fate la fontana. Versateci il composto di latte e lievito e, uno per volta e sempre mescolando, le uova fino a formare un composto ben amalgamato. Disponetevi sopra il burro a temperatura ambiente e a pezzetti. Coprite il recipiente con un telo e lasciate lievitare in un luogo tiepido per circa un'ora e $\frac{3}{4}$ e versate in esso l'impasto. Lasciatelo lievitare ancora fino a quando avrà riempito completamente lo stampo (circa un'ora) poi fatelo cuocere a forno già riscaldato a 200° per 30 minuti. A cottura ultimata

togliete dal forno e sformate il dolce su una gratella da dolci.