

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bocca di dama

di: *tamara rossi*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bocca di dama, questo nome curioso identifica un dolce appartenente alla tradizione ebraica libica anche se le origini sono piuttosto misteriose. Molto meno misteriosa è la sua preparazione alla quale gli ebrei ricorrono nelle occasioni speciali. Si tratta di un dolce soffice, ricco, nobile... insomma buonissimo!

INGREDIENTI

4 uova
250 g di zucchero
125 g di amido di mais
125 g di farina
1 bustina di lievito
8 cucchiari di sambuca
15 cucchiari di olio di semi
1 pizzico di sale
60 g di granella di mandorle
zucchero vanigliato.

PREPARAZIONE

1 Sbattere uova e zucchero e un pizzico di sale fino a renderle spumose.



2 Aggiungere la farina ed il lievito.



3 Unire l'olio e per ultima la sambuca.



- 4 Versare la pasta nella tortiera con bordi a cerniera da 26 cm di diametro e spolverare con la granella di mandorle.



- 5 Infornare a 180°C per 35 minuti circa. Quando è fredda spolverare con zucchero vanigliato.