

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce di susine

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

800 g di susine  
200 g di farina  
200 g di zucchero  
50 g di burro  
2 uova  
1 busta di vanillina  
2 cucchiaini di lievito.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Lavare le susine, tagliarle a metà e privarle del nocciolo.



3 Sbattere le uova con lo zucchero e la vanillina.



4 Aggiungere il burro, la farina ed il lievito.



5 Incorporare le susine nell'impasto.



6 Mettere il tutto in una teglia e infornare per circa un'ora a 160°C.

Una volta cotto, sformare il dolce e farlo raffreddare.





7 Spolverare di zucchero a velo sul dolce prima di servirlo.