

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce veneziano

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

250 gr di farina  
150gr di zucchero  
250 gr di burro  
mezzo dl di rhum  
4 uova  
10 gr id lievito  
un vasetto di marmellata di albicocche .

### PREPARAZIONE

1

Mettete in una terrina lo zucchero e i tuorli e lavorate bene. Aggiungete il burro ammorbidito, poi la farina e il rhum. Aggiungete il lievito e fate un apasta omogenea che lascerete riposare per un'ora. Dividetela in parti uguali. Stendetene una parte con il mattarello. Mettetela su una teglia imburrata, o meglio, una toritera.

Guarnite con la marmellata di albicocche e ricoprite con il resto della PASTA STESA CON IL MATTERELLO.

Cuocete a forno dolce per un'ora.