

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## La turta del Donizèt

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 160 g di burro
- 60 g di zucchero
- 4 tuorli
- 2 albumi
- 25 g di farina
- 60 g di fecola
- 50 g di albicocche candite a cubetti
- 50 g di ananas candita a cubetti
- alcune gocce di concentrato di maraschino
- 1 bustina di vaniglia.

### PREPARAZIONE

- 1 Montate il burro con 50 g di zucchero, aggiungete i tuorli e amalgamate bene il tutto. Inoltre montate a neve i due albumi con lo zucchero rimasto e incorporateli lentamente al composto precedente.  
Aggiungete gradatamente la farina, la fecola e quindi i canditi di albicocca e ananas,

insieme agli aromi di maraschino e vaniglia.

Imburrate uno stampo a corona per ciambella del diametro di 24 cm, versatevi l'impasto, mettete in forno a 180° per circa 40 minuti.

Sformate e fate raffreddare, quindi spolverizzare con zucchero a velo.