

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza dolce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La Pizza dolce, che si realizza soprattutto nel periodo di Pasqua è una ricetta tipica Umbra. E' un dolce molto semplice da realizzare, estremamente soffice e profumato.

INGREDIENTI

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 70 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola

UOVA 3

SCORZA DI LIMONE 3 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

ZUCCHERO A VELO

LATTE INTERO 12 cucchiari da tavola

BURRO per imburrare -

PANGRATTATO per infarinare -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete bene tre tuorli in una terrina insieme allo zucchero, quindi aggiungete 50 g di burro fuso.



- 2 Unite anche l'olio, il latte, la farina, un pizzico di sale e una bustina di lievito ed amalgamate.



- 3 Aggiungete, ora, la scorza di limone grattugiata e gli albumi montati a neve.



4 Mescolate delicatamente ma in fretta.

Imburrate una tortiera e spolverizzatela di pangrattato, poi versatevi il composto e mettetelo in forno a 180°C non aprendo il forno prima che sia trascorsa mezz'ora abbondante.



5 Servire la pizza dolce spolverizzata di zucchero a velo.