

DELIZIA AI FRUTTI CANDITI

Ingredienti

- farina (200g)
- 2 uova
- 2 limone
- latte (100ml)
- zucchero (60g)
- lievito vanigliato (15g)
- Kirsch (100ml)
- canditi (120g)

Come si prepara

Sbattere bene le uova con lo zucchero e unire lentamente la farina, precedentemente mescolata al lievito.

Unire lentamente il latte e i canditi, precedentemente fatti macerare nel Kirsch, e in ultimo la scorza di limone grattugiata.

Versare il tutto in uno stampo bene imburato e cuocere per 10 minuti in forno a 160 gradi, poi portare la temperatura a 200 gradi, e proseguire la cottura per altri 30 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tabella nutrizionale

Valore energetico	230 kcal 963 kJ
-------------------	--------------------

Tags

torte, budini, Delizia ai frutti canditi

