

DOLCE VENEZIANO

Ingredienti

- farina (210g)
- 3 uova
- burro (210g)
- zucchero (125g)
- rhum (40ml)
- lievito vanigliato (10g)
- marmellata di albicocche (150g)

Come si prepara

Mettere in una terrina i tuorli delle uova con lo zucchero e lavorarli bene.

Aggiungere il burro lasciato ammorbidire, poi la farina e il Rhum.

Mescolare bene per amalgamare la farina senza grumi.

Aggiungere il lievito e impastare fino ad ottenere una pasta omogenea da lasciar riposare per 1 ora.

Trascorsa l'ora, dividere l'impasto a metà e stenderne una parte con il mattarello.

Disporla in una tortiera, ricoprirla con un vasetto di marmellata di albicocche e porvi sopra il resto dell'impasto, steso con il mattarello.

Cuocere a forno dolce, circa 150 gradi, per 20 minuti.

Lasciare intiepidire, prima di servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 90

Gradimento: 1

Tags

occasioni speciali, new, feste, torte, dolce veneziano, rotolo di marmellata, tradizionale, mediterraneo



