



Dolce di Amalfi di Sal De Riso

Ingredienti

160 g. zucchero velo
130 g. burro morbido
100 g. uova
100 g. latte
100 g. farina mandorle
80 g. farina 00
50 g. fecola
1 bustina di lievito
1 bacello di vaniglia
buccia grattugiata di un limone

Dividere albumi dai tuorli. Montate il burro morbido con lo zucchero a velo. Unire la scorza di limone e la vaniglia. Aggiungere i tuorli uno alla volta e continuare a montare. Setacciare farina, fecola, farina di mandorle e lievito. Montare gli albumi a neve. Aggiungere il tutto alla parte montata alternando farine, latte e albumi. Cuocere in uno stampo semisferico a 170° per circa 50 minuti.

