

Dolce di Amalfi

Difficoltà: media 🍴 🍴

Preparazione: 20 minuti

Cottura : 60 minuti

Ingredienti:

160 g di zucchero a velo
130 g di burro morbido
100 g di uova intere (2 uova) a temperatura ambiente
100 g di latte intero a temperatura ambiente
80 g di farina 00
50 g di fecola di patate
2 limoni Costa d'Amalfi
1 baccello di vaniglia
60 g di scorza di limone candita
5 g di lievito in polvere per dolci
2 g di sale

Procedimento:

Con le fruste montate a crema il burro con lo zucchero per circa 5 minuti. Unite la scorza grattugiata dei limoni, il sale, la polpa di vaniglia e la scorza del limone candito finemente tritata. Incorporate le uova, una per volta, lavorando il composto sempre con le fruste a velocità moderata.

A parte, setacciate la farina con la fecola e il lievito, poi aggiungete le mandorle dopo averle ridotte in polvere nel mixer. Al composto preparato amalgamate poco alla volta il latte, alternandolo alla miscela di polveri.

Versate l'impasto in uno stampo semisferico di 18 cm di diametro, precedentemente imburrito e infarinato con farina di mais. Infornate e cuocete a 160° per circa 60 minuti, poi lasciate raffreddare. Toglietela dallo stampo quando è ancora tiepida. Prima di servire, spolverizzate con abbondante zucchero a velo.

