



Dolce Viennese all'uvetta

INGREDIENTI

- burro 250 gr
- zucchero 200 gr
- uvetta 300 gr
- farina 500 gr
- 4 uova
- 1 limone
- 1 presa di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito
- 8/10 cucchiaini di latte

ESECUZIONE

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, zucchero vanigliato, uova, la buccia di un limone e il sale.
Impastare a cucchiaiate la farina, precedentemente mescolata e setacciata con il lievito, alternando l'aggiunta di latte.
Incorporare per ultimo l'uvetta lavata ed asciugata.
Mettere l'impasto nello stampo bene imburato.
Infornare a 150° per circa 55'.

STAMPO BUDINO CON CONO Ø cm 23



LA DOLCE VITA

Una linea completa di forme e contenitori antiaderenti per tutti i dolci. Il design abbinato alla funzionalità dell'antiaderente consente di realizzare qualsiasi ricetta facilmente e con successo.