

LE RICETTE SUGGERITE DA AIC SARDEGNA
DAI SOCI O DALLE MAMME



CAPRESE

Ingredienti:

- 300 gr. di mandorle spellate
- 200 gr. di cioccolato fondente
- 200 gr. di burro
- 250 gr. di zucchero
- 6 uova
- 2 cucchi di liquore, sambuca o strega o anice



Esecuzione: Tritate insieme le mandorle e sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Aggiungetevi lo zucchero e i tuorli delle uova che separerete dagli albumi e la margarina precedentemente sciolta sul fuoco. Montate a neve gli albumi e incorporateli all'impasto, infine aggiungete i due cucchi di Sambuca. Mettete l'impasto in una terrina di 25 cm di diametro imburata e infarinata e ponetela nel forno preriscaldato a 180 gradi per 50 minuti. Prima di servirla spolveratela con lo zucchero a velo.

RICETTA SUGGERITA DA :
AIC SARDEGNA

PUBBLICATA DAL 8 febbraio 2010