



## Ricetta per Dolce semplice alla frutta



Per 10 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Per una placca

### Ingredienti:

- 200 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo, farina per TORTE o farina di farro o farina integrale
- 200 g burro
- 200 g zucchero
- 200 g uova (= 3 grandi o 4 piccole)
- 1 bustina di lievito in polvere
- 500 g prugne, albicocche o mele

### Preparazione:

Sbattere il burro morbido, zucchero e uova, fino ad ottenere una massa schiumosa ed aggiungere farina e lievito setacciati.

Tagliare a metà prugne o albicocche, a fettine le mele sbucciate.

Disporre il composto su una placca da forno imburata e spolverata con farina, o coperta con carta da forno, e disporvi la frutta. Infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

Dopo la cottura spolverare con zucchero a velo.

### **Tempo di cottura:**

ca. 40 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati