DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Maria Chiara Solera preparata durante l'evento
"Dolcetti per l'ora del the con Kitchenaid".

SETTEMBRE 2017

UN ESPERTO IN CUCINA

LINGOTTI LIMONE E BASILICO CON COMPOSTA DI LAMPONI
ricetta di Maria Chiara Solera

INGREDIENTI per 12 lingotti:

- 2 uova
- 120gr di zucchero
- 60gr di panna fresca
- 100gr di farina
- ½ cucchiaino di lievito per dolci
- 20gr di burro
- 20gr di olio d'oliva
- la scorza di 2 limoni
- basilico 4-5 foglie
- 140gr di lamponi
- 60gr di zucchero

PREPARAZIONE

- Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Preriscaldare il forno a 180°.
- In una ciotola, sbattere con una frusta le uova e lo zucchero. Aggiungere la panna, la farina, il lievito e il burro fuso raffreddato, l'olio e la scorza di limone.
- Tritare grossolanamente il basilico e aggiungerlo all'impasto. Lasciare riposare per 1 ora.
- Nel frattempo, preparare una composta di lamponi facendo riscaldare i lamponi e lo zucchero.
- Versare un po' di impasto negli stampi per lingotti. Cuocere per circa dieci minuti e togliere dal forno.
- Versarvi sopra una striscia di composta ai lamponi. Terminare aggiungendo il rimanente impasto. Infornare nuovamente per circa quindici minuti.
- Lasciare raffreddare prima di sformare i lingotti.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)