

MANTECADA (COLOMBIA)

Tempo di preparazione : 15 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 200 g di farina di mais
- 50 g di farina di grano duro
- 250 g di burro
- 250 g di zucchero
- 5 uova
- Rum q.b. (facoltativo)
- Lievito in polvere per dolci

Sbattete il burro ammorbidito con lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Incorporate gradualmente le uova, uno alla volta. Aggiungete le farine e 2 cucchiari rasi di lievito in polvere, poco alla volta, e mescolate. Infine unite una spruzzata di Rum e mescolate il tutto. Versate in uno stampo rotondo ben imburrato e infarinato per 45 minuti a 180° C. Lasciate raffreddare e servite .