

DOLCE DEL FRUTTETO

Un dolce semplice da preparare, utilizzando ingredienti facili da reperire e utilizzando frutta mista che si ha in casa.

Ingredienti:

125 gr zucchero
125 gr farina per torte
100 gr burro a temperatura ambiente (o margarina)
3 uova
1 kg frutta (mele, pere, fragole..)
1 bustina lievito in polvere
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Lavare, pelare la frutta e tagliarla a fette sottili, metterla in una ciotola con un cucchiaino di zucchero, mentre il forno si scalda a 200-220 gradi.

Mescolare il restante zucchero, la farina, il lievito e il sale; aggiungere un uovo alla volta amalgamando l'impasto.

Tenere da parte un pezzetto di burro per imburrare lo stampo, il restante aggiungerlo a fiocchetti nell'impasto. Mescolare il tutto - anche con l'aiuto di uno sbattitore elettrico.

Imburrare lo stampo e mettere sul fondo uno strato di pasta; stendere sopra uno strato di frutta e versarvi sopra la restante parte dell'impasto.

Infornare per 40 minuti circa, facendo attenzione che il dolce non si scurisca troppo.

Una volta raffreddato, cospargere di zucchero a velo.