



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bensone



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, mixer (o mortaio), tortiera di 24 cm, forno**

Ingredienti

- 400 gr di farina 00
- 120 gr di zucchero
- 110 gr di burro
- 80 gr di mandorle
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 limone
- sale

Preparazione Bensone

Passo 1.

Mescolate in una terrina la farina, 100 g di zucchero, il lievito, il burro a pezzetti e un pizzico di sale, otterrete un composto granuloso, impastate questo composto con l'uovo e tanto latte da ottenere un impasto morbido.

Passo 2.

Disponete l'impasto su una tortiera imburrata e cospargete sulla superficie le mandorle pelate e tritate col rimanente zucchero.

Passo 3.

Mettete in forno a 180°C per 50 minuti.

Passo 4.

Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)