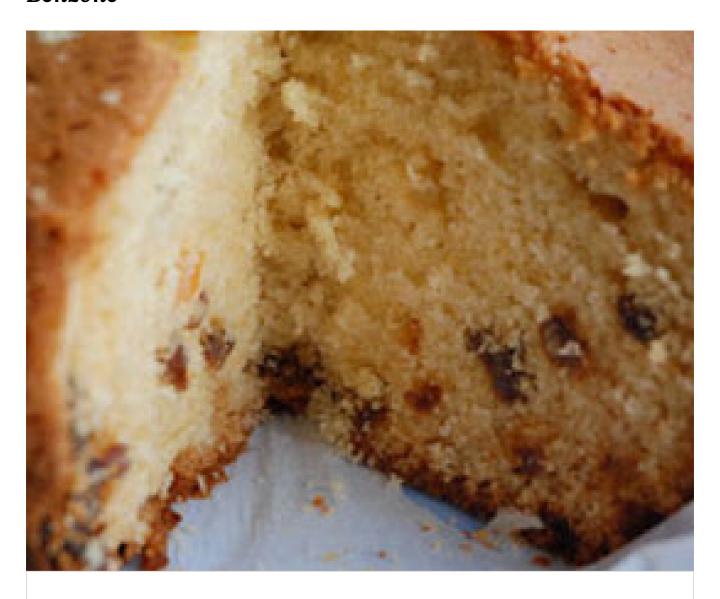


# [RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

# Benzone



**4**Persone

**dolci**Categoria

**difficile**Difficoltà

1 ora e 30 minutiTempo

# Attrezzatura : ciotola, terrina, cucchiaio di legno, tortiera

ngredienti	
☐ 430 g di farina 00	
□ 300 g di zucchero	
☐ 160 g di burro	
☐ 1 bustina di lievito in polvere per dolci	
□ 80 g di uvetta	
□ 50 g di cedro candito	

# Preparazione Benzone

#### Passo 1.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, mettete l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti e tagliate il cedro a pezzettini.

#### Passo 2.

Sbattete in una terrina le uova con lo zucchero, quando avrete ottenuto un composto omogeneo e spumoso, incorporate 120 g di burro e l'uvetta strizzata e passata nella farina.

#### Passo 3.

Mescolate in una ciotola la farina col lievito, incorporate poi i pezzettini di cedro e l'impasto precedentemente preparato.

#### Passo 4.

Mescolate con un cucchiaio di legno, se l'impasto dovesserisultare troppo denso, aggiungete poco latte tiepido.

#### Passo 5.

Imburrate la tortiera e versatevi l'impasto.

#### Passo 6.

Infornate a 180°C per 50 minuti.

## Passo 7.

Trascorso questo tempo, infilate nella torta uno stecchino, se esce asciutto la torta è cotta.

#### Passo 8.

Sfornate, fate intiepidire e servite a fette.

## Note

✓ Nazionalità: Italiana

**→ Pubblicata**: 01/10/2015

**✔** Calorie: 0 a porzione

Rating: 4.0 (1 review)

✔ Autore: Carmelo Scuderi (https://www.facebook.com/ricetteregionali)