



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

Benzone



4 Persone

dolci Categoria

difficile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

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

Ingredienti

- 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>)