

DOLCE ALLE PRUGNE



Ingredienti per 4 persone

- 100 g di burro, più quello per ungere
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 250 g di farina
- una bustina di lievito in polvere
- la buccia di un limone
- 3 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa

- 3 biscotti
- 800 g di prugne
- sale.

PREPARAZIONE

In una terrina lavorate a spuma il burro (ammorbidito) con lo zucchero.

Uno alla volta, incorporate le uova intere, una presa di sale, la buccia di limone, 3 bicchierini di Sassolino, infine unite, a cucchiaiate, la farina mescolata al lievito.

Ungete abbondantemente di burro una forma rotonda con foro centrale, distribuitevi i biscotti secchi ridotti in polvere e sistematevi dentro, una accanto

all'altra, tutte le prugne, lavate, asciugate tagliate a metà e snocciolate.

Versatevi sopra, a cucchiaiate, l'impasto preparato.

Cuocete il dolce in forno a 180°, per 40-45 minuti.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)