

Krovrizka (Dolci)

Preparazione

In un recipiente sbattete un uovo con 125 g di zucchero; aggiungete poi 100 g di miele, un pizzico di cannella e uno di chiodi di garofano in polvere, mezzo cucchiaino di bicarbonato e amalgamate il tutto. Versate quindi lentamente la farina mescolando l'impasto con un frustino per 5-10 minuti. In un tegamino ponete il rimanente zucchero e cuocetelo a fuoco lento finché diventerà di color bruno; scioglietelo poi in due cucchiari di acqua e aggiungete gli altri 50 g di miele e mescolando portate all'ebollizione. Unite poi questa salsina all'impasto di farina e amalgamate bene il tutto. Spalmate con il burro la piastra da forno, cospargetela di farina e disponetevi l'impasto livellandolo. Sgusciate le noci e dopo averle finemente pestate nel mortaio, spargetele sull'impasto. Mettete poi la kovrizka nel forno caldo e cuocetela per 15-20 minuti a fuoco moderato. A cottura ultimata sfornatela e lasciatela raffreddare. Con un coltello tagliate la kovrizka a metà orizzontalmente e spalmate la parte tagliata con una marmellata di frutta a vostro piacere; ricongiungete poi le due metà e servitela affettata.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 500 grammi

Zucchero 200 grammi

Miele 150 grammi

Uova 1 unità

Noci 7 grammi (sgusciate)

Cannella (1 pizzico di cannella)

Bicarbonato (1/2 Cucchiaino Bicarbonato)

Chiodi di garofano (in polvere)

Marmellata