



Dolce alle prugne

Setacciare la farina e lo zucchero a velo sul piano di lavoro, unire le spezie e mettervi il burro a pezzettini. Aggiungere i tuorli e impastare il tutto velocemente. Lasciare riposare l'impasto per mezz'ora. Stendere la pasta frolla disponendola su una teglia unta e cospargerla di prugne tagliate in quattro. Cuocere il dolce a 180°C per 30-35 minuti e infine spolverizzare con uno spesso strato di zucchero e cannella.

INGREDIENTI:

- 300 g di farina
- 65 g di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale
- 200 g di burro
- Scorza grattugiata di ½ limone
- 2 tuorli