

Genovese

Categoria:

Dolci vari e desserts

Data:

15.11.2012

Ingredienti per 1.2 kg/1 kg al 100% (quantità netta)

420 g	Uova intere pastorizzate
240 g	Zucchero
1 pc	Limoni
160 g	Farina bianca
90 g	Fecola
90 g	Burro

Mise en place

- Setacciare la farina e la fecola
- Sciogliere il burro
- Preparare la zeste di limone
- Foderare una placca GN 1/1 con la carta da pasticceria

Preparazione

- Montare le uova e lo zucchero a bagnomaria (massimo 50C°)
- Togliere dal bagnomaria e sbattere fino al completo raffreddamento
- Aggiungere la zeste di limone
- Incorporare delicatamente la farina e la fecola
- Versare la massa nella forma GN
- Cuocere al forno a 190C° (controllare la cottura con uno stuzzicadenti)