AUGURI

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di farina 00
- 250 g di zucchero
- 5 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 1000 g di frutta fresca di stagione a pezzettini
- 1 pizzico di sale

Lavorare lo zucchero con i tuorli e il pizzico del sale.
Aggiungere poco per volta un po' di latte e quindi a cucchiaiate la farina.
Montare a neve gli albumi e inglobarli all'impasto.
Aggiungere le solite bustine di lievito e per ultimo la frutta fatta a 'pezzi' prima.
Amalgamare ancora per un po' e quindi nel forno per circa 30-40 minuti.
E' preferibile consumarla fredda magari tagliata alla forma di tanti piccoli 'mattoncini' di 3 o 4 cm.
e con lo zucchero a velo cosparso sopra.