

Alajú

Ingredientes:

- Harina : 200g
- Miel : 200g
- Azúcar : 75g
- Mantequilla: 60g
- 2 Huevos
- Corteza de limón
- Especias para alajú: 3 cucharillas
- Alcohol : 2 cucharas sopera
- 1 pizca de sal
- Levadura



Preparación:

En la terrina, mezclar la harina, la sal, los huevos y la mitad de la mantequilla derretida.

En la cacerola, derretir la otra mitad de la mantequilla, el azúcar y la miel. Añadir la leche, las especias, la corteza de limón, la levadura, el alcohol.

Cocer a 180° durante treinta minutos.

Ésta es la receta de Marie-France

