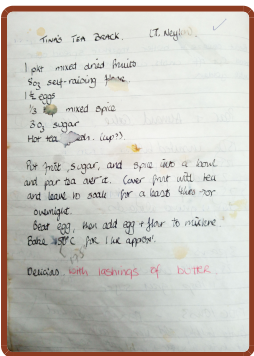
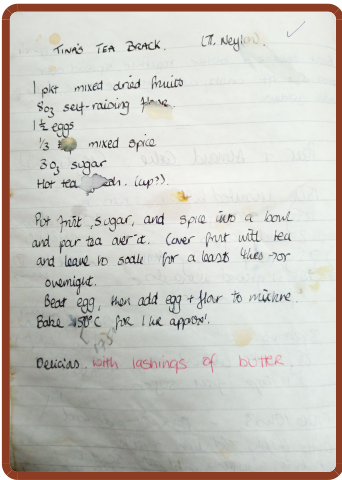


Tina's Tea Brack



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

frutta secca mista	1 pacchetto	• Mettere frutta, zucchero e spezie in una ciotola e versarci sopra il tè.
farina autolievitante	8 once	• Coprire la frutta con il tè e lasciare in ammollo per almeno 4 ore o per tutta la notte.
uova	1½	• Sbattere l'uovo, quindi aggiungere l'uovo e poi la farina al composto.
spezie miste	1/3 cucchiaino	• Cuocere a 150°C per circa 1 ora!
zucchero	3 once	
tè caldo	1 tazza	

Note della nonna: (T. Neylon). Annotazione sulla temperatura di cottura: sopra '150°C' è scritto a mano '175°'. Delizioso con abbondante burro.