

Zelten



PROVA D'AMORE

UN DOLCE DEDICATO A SAN TOMMASO, CHE DOVEVA GUIDARE LE GIOVANI DONNE ALLA RICERCA DEL FIDANZATO PERFETTO. SI NARRA CHE LE GIOVANI LAVORASSERO CON PARTICOLARE DEDIZIONE, POICHÉ IL DOLCE VENIVA POI DONATO AL LORO FUTURO FIDANZATO E SPOSO. SI SA: LA DOLCEZZA PUÒ TUTTO, SOPRATTUTTO IN AMORE.

INGREDIENTI

750 G FARINA BIANCA / 2 BUSTINE DI LIEVITO IN POLVERE / 500 ML DI LATTE / 120 G DI BURRO / 250 G DI ZUCCHERO / 2 UOVA / 400 G DI GHERIGLI DI NOCE / 500 G DI FICHI SECCHI / 150 G DI PINOLI / 150 G DI UVA SULTANINA / 100 G DI CEDRO CANDITO / 1 BUCCIA D'ARANCIA / 2 BICCHIERINI DI BRANDY.

PREPARAZIONE

Battete a lungo, in una terrina, il burro aggiungendovi, sempre mescolando, lo zucchero e le uova. Una volta amalgamato, aggiungete la farina setacciata, il lievito, un pizzico di sale ed il latte. Unite i gherigli di noce (mettetene da parte un po'), i fichi tritati finemente, i pinoli, l'uva sultanina, il cedro candito tagliato a julienne, la buccia d'arancia grattugiata ed i due bicchierini di brandy. Lavorate accuratamente l'impasto per circa 20 minuti. Stendete l'impasto sulla placca del forno precedentemente unta ed infarinata. Guarnitelo con gli altri gherigli di noce tagliati a metà e mettetelo nel forno ben caldo e lasciatecelo per circa 40 minuti.

BUON
GUSTARIO 2015

ottobre

 imprebanca
LA BANCA DAL TUO PUNTO DI VISTA.