

Ricette di www.pagetti.eu

Zelten

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• farina - 300g• fichi secchi - 250g• zucchero - 150g• noci sgusciate - 150g• latte - 1/8 di litro• burro - 100g• pinoli - 50g• uva sultanina - 50g• uova - 4• lievito per dolci - 1 dose• mandorle sbucciate - q.b.	<ul style="list-style-type: none">• Nel recipiente dove si prepara la pasta sciogliere a bagnomaria il burro; mescolarlo bene con lo zucchero, aggiungere la farina bianca, le uova e mescolare tutta la pasta con il lievito per dolci.• Unire il latte e mescolare il tutto per 15 minuti, sempre nello stesso senso.• La pasta deve rimanere un po' dura.• Aggiungere le noci sgusciate, i fichi secchi tagliati a piccoli pezzi, i pinoli e l'uva sultanina.• Mescolare bene e versare in una tortiera unta ed infarinata.• Applicare sulla superficie delle mandorle sbucciate e smezzate e infornare in forno caldo.• Cuocere per 45 minuti a 180 gradi.