Dolce di frutta secca - Visualizza sul sito
di Sconosciuto

torta - frutta

Ingredienti:

500 gr. di farina,
250 gr. di burro,
100 gr. di zucchero,
100 gr. di frutta secca tritata a scelta (mandorle, noci, nocciole, pinoli),
150 gr. di uvetta e canditi,
30 gr. di lievito di birra,
3 uova,
2 dl. di latte,
1 limone,
zucchero in granella,
noce moscata,
rhum.

Procedimento:

Fare macerare nel rhum l'uvetta e i canditi.
Impastare la farina con il lievito sciolto in un po' di latte tiepido, due uova, il burro ammorbidito, lo zucchero, la frutta secca, l'uvetta e i canditi con un po' del rhum, la scorza grattugiata del limone, il rimanente latte e un pizzico di noce moscata.
Lavorare l'impasto finchè sarà omogeneo ed elastico (eventualmente aggiungere latte).
Raccogliere a palla, incidere a croce e lasciare lievitare fino al raddoppio.
Lavorarla nuovamente, raccogliere a palla e fare rilievitare nello stampo imburrato e infarinato.
Quando sarà ben gonfio, spennellarlo con il rimanente uovo sbattuto, cospargere con lo zucchero in granella e cuocere in forno caldo per circa 3/4 d'ora.
Guarnire a piacere (io ho messo meringhette, pezzi di cioccolato fondente e diavolini colorati).