



Pandolce - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta - dolce - frutta secca

Ingredienti:

1/2 kg. di farina,
250 gr. di burro,
150 gr. di zucchero,
100 gr. di canditi misti e 100 gr. di uvetta macerati nel rum,
60 gr. di mandorle (dolci e amare) tritate,
1 cubetto di lievito di birra,
3 uova,
1 limone,
1/2 bicchierino di latte tiepido,
granella di zucchero,
noce moscata.

Procedimento:

Impastare la farina con il lievito sciolto in un po' di latte, aggiungere 2 uova, il burro ammorbidito a pezzetti, lo zucchero semolato, le mandorle, l'uvetta e i canditi con un po' di liquore.

Grattugiare la scorza del limone e la noce moscata, unirli al composto con il rimanente latte.

Lavorare l'impasto finché risulterà omogeneo ed elastico, raccoglierlo a palla e lasciarlo lievitare fino al raddoppio.

Dare all'impasto la forma di una grossa pagnotta, metterlo nella tortiera imburrata, lasciare ancora lievitare.

Quando sarà ben gonfio spennellarlo con l'uovo sbattuto, cospargerlo di granella di zucchero e cuocere in forno caldo per 3/4 d'ora circa.

