



Pinza (Veneto) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Questa è una ricetta antica tramandata nella mia famiglia dalla fine del 1700

dolce - ricette regionali Veneto

Ingredienti:

350 gr. farina gialla per polenta
200 gr. farina bianca 00
350 gr. zucchero
150 gr. uvetta
100 gr. fichi secchi
semi di finocchio
2 mele
25 gr. lievito
150 gr. burro
1 l latte
un pizzico di sale

Fate bollire il latte e versate a pioggia la farina bianca e il lievito, mescolate per 10 minuti, aggiungete a pioggia la farina gialla mescolate per 10 minuti, poi aggiungete lo zucchero e mescolate per 15-20 minuti, quindi versate l'uvetta mescolare e aggiungere il burro mescolare aggiungete i fichi secchi tritati i semi di finocchio le mele a pezzetti e mescolate per 10-15 minuti.

Se l'impasto risultasse troppo denso da risultare faticoso da mescolare aggiungete poco latte.

Versare in una teglia inburrata e infarinata e mettete in forno a 180° per 45 minuti circa. Un tempo si cucinava sotto la brace.

Varianti

Volendo si possono aggiungere 200 gr. zucca lessa e i canditi.