

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Butterstollen

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 350 g di zucchero semolato
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- ½ litro di latte
- 350 g di burro salato
- 150 g di burro
- 60g di lievito
- 50 g di strutto
- 50 g di grasso d'oca
- 100 g di mandorle tritate
- 300 g di uva sultanina
- 2 dl di rum
- una scorza di limone grattugiata
- 150 g di agrumi canditi.

## PREPARAZIONE

- 1 Versare la farina, dispendendola a corona, in un ampio recipiente. Al centro mettere il

lievito, due cucchiainate di zucchero e una tazza di latte. Amalgamare bene e lasciare riposare un quarto d'ora. Incorporare quindi in ordine: il burro salato, il grasso d'oca e lo strutto, poco per volta. Quindi aggiungere lo zucchero, riservando quattro cucchiaini per la fase finale. Sempre lavorando l'impasto, versare il latte rimasto, il rum, la scorza di limone. L'operazione va sospesa quando la pasta si distacca bene dalle pareti del recipiente. A partire da questo momento deve riposare un'oretta. L'uva sultanina lavata in acqua calda, la frutta candita e le mandorle tritate, entrano quindi nella pasta che viene suddivisa in due palle le quali, nell'ora seguente, lievitano ancora raggiungendo un volume soddisfacente. Vanno quindi infornate in due stampi rettangolari ben imburrati. Dieci minuti prima della fine della cottura, la superficie viene ulteriormente imburrata e spolverata di zucchero. Lo zucchero vanigliato cadrà a pioggia, soltanto quando le due torte saranno estratte dal forno.