

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce della cattedrale

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 45 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

farina bianca 00
zucchero
burro
uova
lievito vanigliato
buccia di limone
grappa di Nebiolo
latte e frutta secca.

PREPARAZIONE

1 Una volta fatto l'impasto si aggiungono le prugne e le albicocche che sono state lasciate in infusione dalle 22 alle 24 ore sotto grappa.

La lievitazione è curata prima di aggiungere le albicocche e le prugne.

Dopo di che il tutto viene steso in teglie da ½ kg che sono messe in forno per 45 minuti alla temperatura di 180°C. Terminata la cottura si lasciano riposare per 24 ore.

Il dolce è privo di conservanti e può essere consumato entro una quindicina di giorni