

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce di miele all'uso di Ferrara

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



### INGREDIENTI

- 6 cucchiaini di miele
- 150 g di farina bianca
- 2 uova freschissime
- 100 g di zucchero
- ½ bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- la scorza grattugiata di ½ limone
- un bicchierino di buon brandy
- 50 g di uva passolina
- 50 g di gherigli di noci
- 1 chiodo di garofano
- un pizzico di cannella
- 1 cucchiaino di zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

**1** Scottate i gherigli di noce, spellateli accuratamente e passateli al tritatutto. Fate ammollare nell'acqua tiepida l'uva passolina e poi strizzatela.

Setacciate la farina assieme al lievito.

Sbattete le uova in una terrina fino a che saranno spumose; unitevi lo zucchero, il miele e l'olio, poi lavorate il composto per qualche minuto con un cucchiaino di legno. Aggiungete, poco alla volta, la farina setacciata e continuate a lavorare con il cucchiaino fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Unite all'impasto la scorza grattugiata e il succo di limone, il brandy, l'uvetta passolina, i gherigli di noce tritati, insaporite poi con il chiodo di garofano e un pizzico di cannella.

Ungete una teglia dai bordi rilevati, copritela con la carta oleata, anch'essa unta, quindi versatevi l'impasto. Fate cuocere nel forno a 180° C per 45 minuti.

Lasciate raffreddare il dolce, sformatelo in un vassoio, spolverizzatelo con lo zucchero a velo, infine servite.