

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Finto panettone di Natale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 6
ZUCCHERO 300 gr
FARINA 600 gr
MARSALA 55 gr
FICHI SECCHI 200 gr
DATTERI 50 gr
BURRO 200 gr
LATTE INTERO 200 gr
LIEVITO PER DOLCI 2 bustine

PREPARAZIONE

1 In un pentolino fate fondere il burro a fiamma bassa ed imburrate ed infarinate lo stampo.

Preriscaldate il forno a 180°C.

Snocciolate i datteri, tagliateli grossolanamente insieme ai fichi e metteteli da parte.

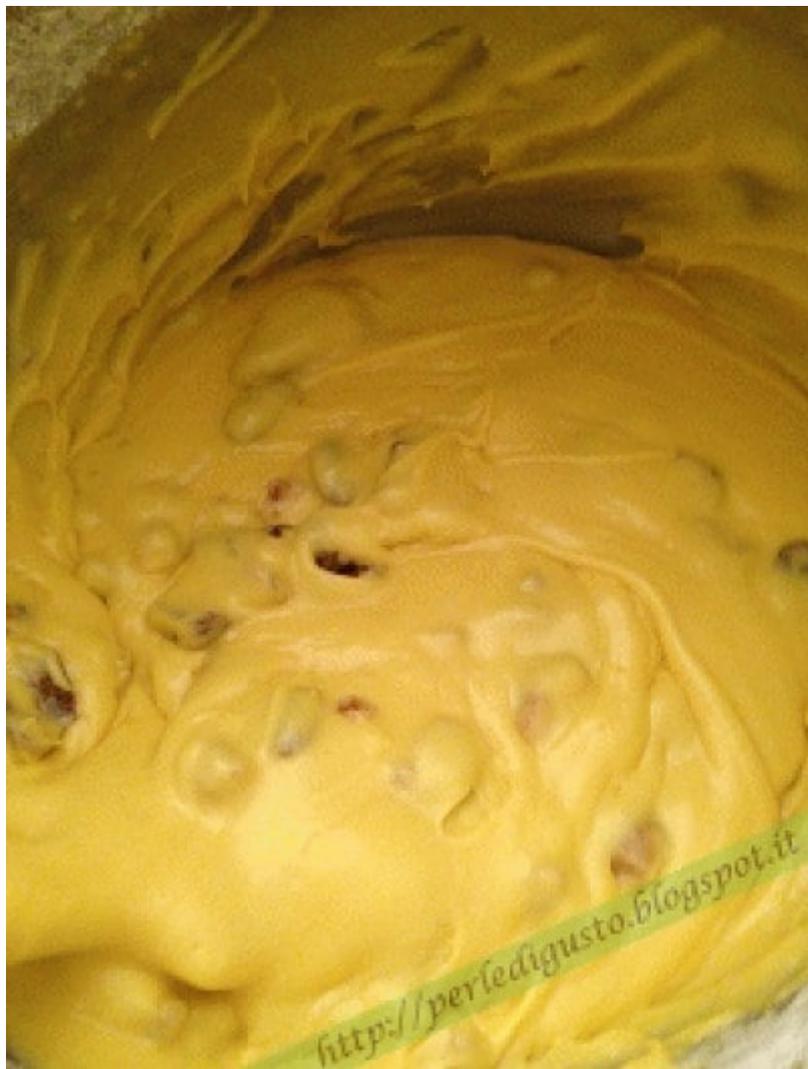


2 Nella planetaria versate le uova e lo zucchero, avviate e lasciatele montare finché non raddoppiano di volume e diventano chiare e spumose. Aggiungete il marsala e lasciatelo incorporare bene.

Incorporate all'impasto il burro fuso, che non deve essere caldo e successivamente il latte. Lasciate impastare per 5-6 minuti.

Setacciate il lievito insieme alla farina ed aggiungeteli al composto, continuando a farlo impastare per altri 3-4 minuti circa. Questo dolce non necessita di lievitazione in quanto crescerà direttamente nel forno.

A questo punto spegnete la planetaria e versate i datteri ed i fichi e mescolando dal basso verso l'alto uniteli al composto.



3 Versate l'impasto nello stampo ed infornate a 150°C a forno statico per circa 50 minuti, finché non risulta raddoppiato di volume e dorato sulla superficie (verificate comunque con uno stecchino lungo prima di spegnere il forno).

Una volta cotto lasciatelo riposare in forno ed appena si sarà raffreddato toglietelo dallo stampo, spolverandolo di zucchero a velo e servite.

