

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gugelhupf

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 busta di lievito secco attivo
- 1 tazza di latte scaldato e poi raffreddato
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di burro o margarina
- 5 uova grosse
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- buccia di limone grattugiata
- $\frac{3}{4}$ tazza di uvetta
- $\frac{1}{3}$ tazza di mandorle macinate
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
- 4 tazze di farina non setacciata.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il lievito nel latte a sciogliere. In una grossa ciotola sbattere lo zucchero con il burro fino a che diventi leggero e spumoso. Incorporare, sbattendo, le uova una alla volta. Incorporare la vaniglia, la buccia di limone, l'uvetta e le mandorle. Miscelare il sale con la

farina.

Mettere insieme il preparato di latte con quello di farina, alternandoli, finendo con quello di farina. Ungere uno stampo per gugelhopf. Versarci il preparato. Coprire e lasciar lievitare fino a che raddoppi il suo volume, quindi circa 2 ore. Infornare a 175°C per 40 minuti o fino a che si indori. Servire calda con burro.

Lo stampo per gugelhopf è conosciuto come teglia turbante. Se non è disponibile, potete usarne un'altra con lo stesso risultato.