DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di polenta e fichi

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

500 g di farina fina da polenta

1 foglia di alloro

1 limone

succo di 1 arancia

150 g di zucchero

100 g di burro

300 g di fichi tagliati fini

150 g di uva sultanina

100 g di cedro candito

1/2 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

1 Bollire 1 litro d'acqua salata, mettere le due farine e mescolare per circa 20 minuti. Aggiungere quindi gli ingredienti fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. Ungere una teglia alta, spolverare di farina, mettere l'impasto e cospargere di fiocchi di burro e zucchero. Infornare per circa 1 ora e 20 minuti.