

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Zelten

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



### INGREDIENTI

- 750g farina bianca
- 2 bustine di lievito in polvere
- 1/2 litro di latte
- 120g di burro
- 250g di zucchero
- 2 uova
- 400g di gherigli di noce
- 500g di fichi secchi
- 150g di pinoli
- 150g di uva sultanina
- 100g di cedro candito
- 1 buccia d'arancia
- 2 bicchierini di brandy.

### PREPARAZIONE

**1** Battete a lungo, in una terrina, il burro aggiungendovi, sempre mescolando, lo zucchero e le uova; quando il tutto risulterà amalgamato, aggiungetevi la farina, fatta passare al setaccio, il lievito, un pizzico di sale ed il latte.

Nell'impasto così ottenuto aggiungete i gherigli di noce (mettetene da parte un po', i fichi tritati finemente, i pinoli, l'uva sultanina, il cedro candito, anch'esso tritato finemente, la buccia d'arancia grattugiata ed, in fine, i due bicchierini di brandy.

Lavorate accuratamente l'impasto per circa 20 minuti, quindi ponetelo sulla placca del forno precedentemente unta ed infarinata. Spianate l'impasto con le mani dandogli la forma della piastra, finchè sarà alto circa 1 cm.

Guarnitelo con gli altri gherigli di noce tagliati a metà e mettetelo nel forno ben caldo e lasciatecelo per circa 40 minuti (quando si sarà formata una crosta marrone.

### NOTE

Servitelo con moscato dolce oppure, preferibilmente, vin santo classico del Trentino.