

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce del nonno

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 60 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



A Pesaro e nelle Marche, il dolce del nonno è un vero e proprio classico della tradizione culinaria locale. Le sue varianti sono numerose, ne parleremo in fondo alla ricetta, ma la base comune prevede l'utilizzo di **ingredienti semplici e genuini**: farina, uova, zucchero, olio, tutti ingredienti economici sempre presenti nelle nostre case.

La preparazione del dolce del nonno è abbastanza **semplice** e richiede solo un po' di pazienza.

L'impasto viene lavorato fino ad ottenere una consistenza omogenea, poi versato in uno stampo e cotto in forno. Una volta sfornato, il dolce può essere spolverizzato con zucchero a velo o decorato a piacere.

Il dolce del nonno è un dolce perfetto per la colazione o per una merenda golosa. La sua **semplicità** e il suo **gusto genuino** lo rendono **un vero e proprio comfort food**, capace di far rivivere **i ricordi della nonna e della cucina di casa.**

Facilmente reperibile nei panifici e nelle panetterie della zona, il dolce del nonno è anche molto semplice da riprodurre in casa nel suo tradizionale stampo da budino. **Prova la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico.**

Ecco altre ricette marchigiane che potrebbero piacerti:

[Passatelli in brodo](#)

[Piadina senza strutto](#)

[Coniglio in porchetta](#)

[Olive all'ascolana](#)

[Ciambellone marchigiano](#)

COSA SERVE PER FARE IL DOLCE DEL NONNO

UOVA 3

ZUCCHERO 180 gr

FARINA 00 150 gr

FECOLA DI PATATE 150 gr

LATTE 120 gr

OLIO DI SEMI 75 gr

ESSENZA DI MANDORLE in fialetta -

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1

bustina

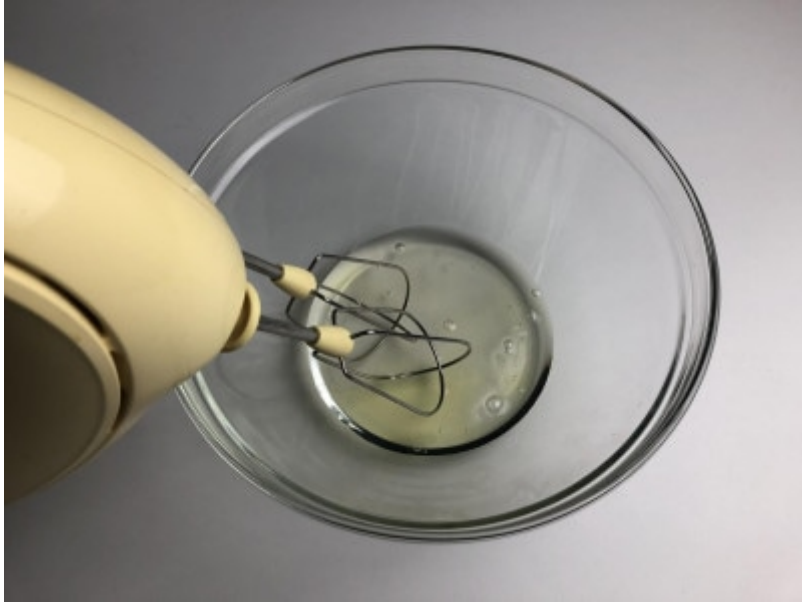
COSA SERVE PER DECORARE IL DOLCE DEL NONNO

GRANELLA DI NOCCIOLE 30 gr

BURRO

COME SI CUCINA IL DOLCE DEL NONNO DI PESARO

- 1 Separa i tuorli dagli albumi e monta, questi ultimi, a neve ben ferma, aggiungi lo zucchero poco alla volta continuando a lavorare il composto con le fruste.





- 2 Unisci i tuorli agli albumi montati e continua a lavorare il composto con le fruste, devi ottenere una crema liscia e ben montata.



3 Versa, poco alla volta, la fecola e la farina setacciate, alternandole con i liquidi, versa prima tutto il latte, poi tutto l'olio.

Aggiungi anche l'essenza di mandorle, che servirà a dare profumo al dolce, infine il lievito, sempre setacciato.





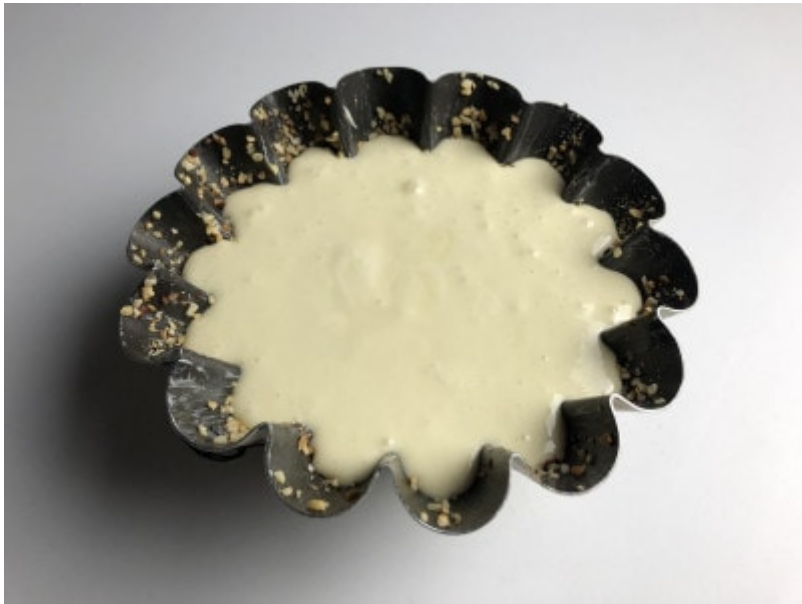
4 Quando hai finito di preparare l'impasto del dolce del nonno, spennella il burro in uno

stampo da babà diametro 24, ricopri lo stampo con granella di nocchie. La granella rimarrà attaccata ai bordi grazie al burro.



- 5 Versa il composto nello stampo e cuoci il dolce per 60 minuti circa a 180°C. a forno statico.

Sistema lo stampo nel binario centrale del forno, i tempi di cottura possono variare in base al forno, assicurati che il dolce del nonno sia cotto facendo [la prova stecchino](#).



- 6 Dopo aver sfornato il dolce del nonno, fallo raffreddare prima di toglierlo con attenzione dallo stampo. Sistema il dolce del nonno su un piatto di servizio e spolverizzalo di zucchero a velo fatto passare attraverso un passino a maglie fitte.

