

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cubana

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 50 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

3 uova
130 g di burro
60 g di pinoli
zucchero
2 cucchiaini di grappa
latte
30 g di mandorle
70 g di uvetta
600 g di farina bianca
30 g di lievito di birra
1 cucchiaio di pane grattugiato
125 g di gherigli di noci
35 g di cedro candito
30 g di arancia candita
vino di Malaga
scorza grattugiata di arancia
sale
scorza grattugiata di limone.

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto con 100 g di farina e il lievito sciolto in poco latte tiepido. Lasciarlo lievitare per 20 minuti circa, quindi incorporare la farina rimasta, le 3 uova, 130 g di zucchero, 100 g di burro ammorbidito, l'acquavite, il sale, la scorza di limone e latte quanto ne occorre per ottenere un impasto morbido e compatto.

Mettere ad ammorbidire l'uvetta nel vino.

Scottare in acqua bollente le noci e le mandorle, poi pelarle e tritarle, tritare anche il cedro e l'arancia canditi. Mettere il tutto in una ciotola, unire i pinoli, la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, l'uvetta strizzata, la grappa e il pane grattato soffritto con 30 g di burro, mescolare con cura e quindi unire un uovo più un albume montato a neve.

Stendere la pasta e distribuire sulla superficie il ripieno, quindi avvolgerla su se stessa formando una spirale. Metterla sulla placca imburrata e infarinata, spennellare la superficie con il tuorlo rimasto, leggermente sbattuto, dopo di che spolverizzare con 4 cucchiaini di zucchero.

Cuocere in forno già caldo a 190° per 45/50 minuti.