

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Spongata di Brescello

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL RIPIENO

250g di pane biscotto tritato

250g di gherigli di noce

120g di pinoli

100g di uvetta

110g di cedro candito

7g di cannella in polvere

4g di garofano in polvere

4g di noce moscata

100g di mandorle tostate

300g di marmellata

1kg di miele

PER LA PASTA

500g di fior di farina

250g di burro

250g di miele o zucchero

un tuorlo

un poco di lievito

vino bianco quanto basta per impastare

PREPARAZIONE

1 Il miele si fa liquefare aggiungendo un bicchiere d'acqua e lasciando bollire un poco. Unire tutti gli ingredienti indicati (con noci, mandorle, pinoli, cedro tagliati a pezzetti). Lasciar riposare per 15 giorni, mescolando però ogni giorno.

Preparare due strati di pasta piuttosto spessa bucherellandoli con una forchetta e mettervi in mezzo l'impasto da tempo preparato. Poi al forno caldo cuocere (160°) per circa mezz'ora. Tolta dal forno spolverare con zucchero a velo.