

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Spongata di Natale reggiana

di: *Cookaround*

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

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



PER LA PASTA

1 Kg di farina
600 g di zucchero
300 g di burro
2 fiale di essenza di vaniglia
 $\frac{1}{4}$ di litro di vino bianco.

PER IL RIPIENO

650 g di noci sgusciate
100 g di mandorle
250 g di pane tostato e grattugiato
1 Kg di miele
300 g di uvetta
300 g di pinoli
300 g di canditi
noce moscata
chiodi di garofano
cannella
 $\frac{1}{4}$ di litro di rum

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un misto delle spezie ben grattugiate, tritare le noci, le mandorle e i canditi. Scaldare in una pentola il miele fino a quando inizia a bollire e mescolare bene insieme a tutti gli altri ingredienti.
Preparare la pasta, scaldare lo zucchero insieme al vino fino a quando lo zucchero si è sciolto, aggiungere alla farina e agli ingredienti rimanenti, impastare molto bene.
Stendere la pasta e formare 16 dischi, stendere su otto dischi una parte di ripieno e coprire con gli altri otto dischi di pasta.
Lasciare riposare per 1 giorno coperti da un telo e successivamente cuocere in forno a 180° per 30 minuti.
Spolverare con lo zucchero a velo.
L'impasto si prepara parecchi giorni prima e si lascia riposare in luogo fresco per permettere agli ingredienti di mescolare i sapori.