

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torcolo di San Costanzo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

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



Il Torcolo di San Costanzo è un dolce tipico del perugino. La tradizione vuole che sia realizzato per la festa del santo che cade il 29 gennaio. Oggi il torcolo viene preparato tutto l'anno.

INGREDIENTI

FARINA 500 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
LATTE INTERO ½ bicchieri
ZUCCHERO 150 gr
UOVA 3
LIMONE scorza - ½
BURRO 100 gr
FRUTTA CANDITA 60 gr
PINOLI 40 gr
UVA PASSA 40 gr
SEMI DI ANICE 20 gr
TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

PREPARAZIONE

- 1 Impastate con cura la farina, il latte, lo zucchero, il burro, i rossi d'uovo, i canditi, l'uvetta, i pinoli e i semi d'anice.



2 Profumate l'impasto con la buccia di limone, quindi aggiungete una bustina di lievito per dolci e tre albumi montate a neve.

Imburrate ed infarinate uno stampo con un foro al centro e distribuitevi l'impasto.



3 Spennellatelo nella parte superiore con un tuorlo d'uovo in modo che la superficie del dolce risulti dorata. Ponete in forno caldo e cuocete per 40 minuti.