

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di polenta e fichi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

500 g di farina fina da polenta
1 foglia di alloro
1 limone
succo di 1 arancia
150 g di zucchero
100 g di burro
300 g di fichi tagliati fini
150 g di uva sultanina
100 g di cedro candito
1/2 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Bollire 1 litro d'acqua salata, mettere le due farine e mescolare per circa 20 minuti. Aggiungere quindi gli ingredienti fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. Ungere una teglia alta, spolverare di farina, mettere l'impasto e cospargere di fiocchi di

burro e zucchero. Infornare per circa 1 ora e 20 minuti.