

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta olandese allo sciroppo

LUOGO: Europa / Olanda

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

100gr uva sultanina  
100gr uva passa  
75gr noci  
400gr farina  
3 cucchiaini di lievito  
sale  
3 cucchiaini tutte le spezie  
3 cucchiaini sciroppo denso olandese  
1 lattina di birra  
125gr burro.

## PREPARAZIONE

- 1 Lasciare in ammollo per 30 min l'uva sultanina e l'uva passa. Tritare le noci. Miscelare la farina con il lievito, aggiungere sale e tutte le spezie. Mischiare lo sciroppo con la birra e incorporare il burro ammorbidito. Mettere il composto a raffreddare. Quindi, poco per volta aggiungere la birra, e impastare bene.

Aggiungere le noci e l'uva passa e sultanina scolate.

Versare il preparato in una teglia infarinata ed imburata. Far cuocere in forno per ca 75 min. a 175°C in forno pre-riscaldato.