

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zelten alla Trentina

di: *Cookaround*

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

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



## INGREDIENTI

- 300g di farina bianca
- 150g di burro
- 150g di zucchero
- 3 uova
- 25g di lievito di birra (o lievito in polvere)
- 1/4 litro di latte
- un pizzico di sale
- 200g di gherigli di noci
- 250g di fichi secchi
- 50g di pinoli
- 100g di arancini
- 100g di uva sultanina
- 100g di cedro candito
- un'arancia compresi il succo e la buccia grattugiata
- 1/2 bichiere di liquore (brandy o rhum)

# PREPARAZIONE

**1** Mettere tutta la frutta secca tagliata a pezzettini in una terrina, grattugiare la buccia dell'arancia e del limone, aggiungere il succo di entrambi e poi il liquore. Far macerare il tutto per circa 24 ore possibilmente mescolando ogni tanto.

Si amalgama bene il burro con lo zucchero e le uova; quindi si aggiungono la farina, il lievito, il latte tiepido e il pizzico di sale. Infine si aggiunge l'impasto di frutta secca.

Si lavora bene il tutto con le mani per almeno 10 minuti, quindi lo si dispone su una tortiera imburrata e infarinata o su una piastra rettangolare, conformandolo comunque a un centimetro di altezza; la superficie può essere decorata con i restanti gherigli di noce tagliati a metà e qualche mandorla.

Si cuoce in forno preriscaldato per circa 3/4 d'ora a calore medio circa 180°C, finché non si forma una crosticina di color marrone. Questa la si può rendere lucente spennellandovi sopra del latte molto caldo e molto zuccherato. Si gusta freddo, con un buon vino dolce.