

RICETTA TRENTINA DELLO ZELTEN

Ecco gli ingredienti necessari per la preparazione di un buon Zelten alla trentina.

Ecco come preparare il dolce natalizio tipico del Trentino

Ingredienti:

- Farina, 400 g
- Zucchero, 250 g
- 3 Uova
- Burro, 150 g
- Noci, 100 g
- Fichi, 100 g
- Pinoli, 100 g
- Mandorle, 100 g
- Cedro, 100 g
- Uva sultanina, 100 g
- 2 Polveri Gallo
- Rum

Preparazione:

Sbattete bene i tuorli con lo zucchero aiutandovi col burro sciolto e allungato con mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Lasciate riposare il composto per mezzora circa, aggiungete sbattendo la farina e tutti gli altri ingredienti, tritati e mescolati insieme, e lasciate riposare dalla sera prima in quattro cinque cucchiaini di rum. Aggiungete infine gli albumi a neve. Dividere la pasta in due parti e in ogni parte aggiungete una polvere Gallo. Stendete la pasta in due tortiere unte e infarinate, e mettete in forno per 30 minuti a 220 gradi.

Estratto da WWW.ZELTEN.IT

Project by Graffiti2000