



Zelten trentino

Ingredienti per 4 persone

300 g	Farina
300 g	Fichi maturi
150 g	Zucchero
150 g	Noci sgusciate
150 g	Cedro candito
100 g	Burro a temperatura ambiente
100 g	Uva sultanina
n° 2	Uova
n° 1	Bustina di lievito
n° ½	Bicchiere di latte
n° 1	Pizzico di sale

Per la guarnizione

n° 4-5	Mandorle sgusciate
n° 4-5	Noci
n° 20 gr	Pinoli
n° 8-10	Ciliegine candite

Preparazione

1. Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero e le uova, aggiungere la farina, il lievito, il sale, le noci e i fichi.
2. Mescolare per circa 15 minuti.
3. Unire all'impasto l'uva sultanina, il cedro ed il latte amalgamando il tutto fino ad ottenere un composto molto liscio.
4. Stendere l'impasto in una teglia infarinata, decorare cospargendo la superficie con la frutta secca e le ciliegine candite a piacimento sopra l'impasto, quindi infornare in forno preriscaldato a 180 °C per circa 45 minuti.