

Zelten trentino



Ingredienti:

250 g farina 00

100 g zucchero

80 g burro

3 uova + 1 tuorlo da spennellare sopra

100 g uva gigante bianca

500 g fichi secchi morbidi

40 g nocciole

40 g noci

40 g pinoli

1 bustina lievito per i dolci

50 ml rum

200 ml latte

Tagliate a listarelle i fichi e l'uva gigante e mettete nella ciotola insieme alle nocciole, una parte di noci e una parte di pinoli tritati grossolanamente. Versate sopra il rum.



Mescolate e coprite con la pellicola trasparente. Lasciate macerare 1 ora.



Nel frattempo unite i tuorli con metà dello zucchero...



... lavorate finché cambiano colore, unite il burro fuso...



... mescolate, e poi aggiungete un po per volta la frutta macerata.



Aggiungete il latte...



... e poi la farina con il lievito.



Amalgamate bene il tutto. Alla fine unite gli albumi montate a neve con 1 pizzico di sale ed il resto dello zucchero.



Distribuite l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata e decorate con il resto di frutta secca a piacere. Spennellate con il tuorlo. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla gratella prima di mettere sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.