PANDOLCE AL VAPORE

Ingredienti:

- 200g. di farina,
- mezzo rametto di lievito di birra,
- un dl di latte,
- 3 cucchiai di uovo sbattuto,
- 2 cucchiai di zucchero,
- 30g. di burro,
- un cucchiaio di marsala,
- 20g. di pinoli,
- 20g. di mandorla sbucciata e 30g. di uvetta.

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, insieme con lo zucchero e un pizzico di sale.
Unite al latte la farina, l'uovo, il marsala e il burro ammorbidito; impastare bene e mettere a lievitare per 90 minuti il luogo tiepido.
Sgonfiare la pasta con le dita, unire la frutta secca e dare forma di ciambella.
Foderare con carta da forno il cestello, adagiarvi la ciambella e lasciarla lievitare 30 minuti coperta.
Cuocere a vapore per 30 minuti.
Servite la ciambella di pandolce tiepida, accompagnandola con zabaione al marsala.