DOLCE DI NATALE

Ingredienti per 6 persone:

200 g di farina 00,
300 g di farina gialla,
200 g di zucchero,
40 g di uvetta,
80 g di fichi secchi,
60 g di canditi misti,
2 bicchieri di grappa,
220 g di burro,
1 bustina di lievito,
1 cucchiaino di semi di anice,
1 mela,
1 cucchiaio di zucchero a velo.

Fate rinvenire l'uvetta nella grappa per 10 minuti, al termine scolatela e filtrate il liquore.

Eliminate la punta dei fichi e tagliateli a pezzetti insieme ai canditi; sbucciate la mela e tagliate la polpa a dadini.

Mescolate in un tegame le due farine con il lievito e lo zucchero, aggiungete 1 l di acqua calda e mescolate subito energicamente con la frusta.

Cuocete per 20 minuti a fuoco medio mescolando, quindi aggiungete 200 g di burro, l'uvetta, la mela, i fichi, i canditi, i semi di anice e 5 cucchiaini della grappa filtrata.

Continuate la cottura per altri 10 minuti mescolando.

Ungete con il burro rimasto una tortiera della forma che preferite, riempitela con il composto e infornate per 30 minuti a 180 °C.

Fate raffreddare, spolverizzate con zucchero a velo.