



Quadrotti croccanti alla frutta secca

28 Marzo 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
50 MIN



CALORIE
530K

NOTE

INGREDIENTI

120 g di Mandorle pelate

80 g di Nocciole pelate

80 g di Noci sgusciate

60 g di Cedro candito

60 g di Arance candite

60 g di Fichi secchi

2 Albumi

80 g di Zucchero semolato

100 g di Miele di acacia

1 pizzico di Cannella in polvere

1 pizzico di Noce moscata

1 pizzico di Zenzero in polvere

4 Fogli d'ostia

20 g di Burro

PER COMPLETARE

40 g di Zucchero a velo

Preparazione

- Rivestite con l'apposita carta una placca da forno, distribuitevi le mandorle, le nocciole e le noci e fatele tostare in forno preriscaldato a 160°C per 10 minuti circa; giratele ogni tanto con una spatola piatta, così che si tostino in modo omogeneo. Sfornatele, lasciatele raffreddare e quindi spellatele.
- Tagliate a piccoli pezzetti il cedro, l'arancia canditi e i fichi secchi.
- In una casseruola fate sciogliere a fiamma bassa lo zucchero insieme al miele e al burro; togliete dal fuoco e unitevi la frutta secca e quella candita. Aspettate qualche minuto perché l'impasto si intiepidisca, aggiungete anche gli albumi e le spezie e mescolate bene.
- Con le ostie rivestite il fondo di una teglia antiaderente rettangolare, versatevi il composto formando uno spessore di 2-3 cm e infornate a 160°C per circa 40 minuti.
- Sfornate e lasciate raffreddare; prima di servire tagliate a pezzetti il dolce e spolverate con lo zucchero a velo.

Lia Pisano