



Dolcetti speziati

14 Gennaio 2020



6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
440K

NOTE

INGREDIENTI

150 g di Farina 0

30 g di Fecola di patate

3 Mele Golden

1 Arancia bio

120 g di Uvetta

180 g di Ricotta vaccina

3 Uova

120 g di Zucchero semolato

15 cl di Brandy

Cannella in polvere

Noce moscata

Zucchero a velo

1 bustina di Lievito per dolci

Preparazione

- Fate rinvenire l'uvetta nel brandy.
- Lavate le mele, sbucciatele e tagliatele a pezzetti.
- Trasferite i pezzetti ottenuti in una ciotola e irrorateli con il succo di arancia; aggiungete anche un po' della scorza grattugiata.
- In una terrina lavorate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero finché otterrete un composto spumoso e chiaro. Unite la ricotta setacciata con un setaccio a maglie molto fini, frullando a bassa velocità, e il succo dell'arancia, ottenuto scolando le mele (che terrete da parte).
- Amalgamate poco a poco la farina setacciata insieme alla fecola e al lievito; mescolate con una spatola, dal basso in alto per non smontare il composto.
- Quando l'impasto sarà denso ma morbido, aggiungete le mele scolate, l'uvetta ben strizzata e leggermente infarinata, un pizzico di cannella e uno di noce moscata. Rimestate con delicatezza in modo da distribuirli uniformemente.
- Versate l'impasto negli appositi stampini imburrati e infarinati e trasferiteli in forno caldo a 180°C per 20-25 minuti circa. A cottura ultimata, spolverizzate con zucchero a velo e servite.

Rossana Secchi