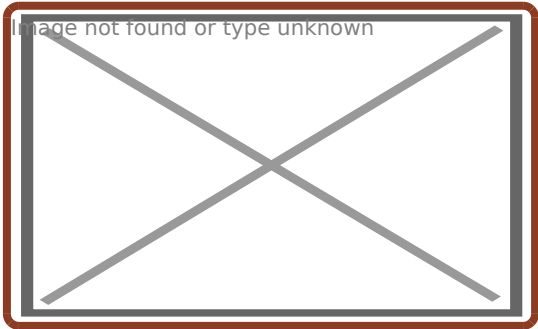


Dolce Trentino



Preparazione: —	Cottura: 45 min	Porzioni: 8	Difficoltà: Media
-----------------	-----------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina 00	500 g	• Mettere a macerare nel liquore l'uvetta.
zucchero	200 g	• Prendere le 3 uova e dividere i tuorli dagli albumi.
burro	150 g	• Montare gli albumi a neve.
uova	3	• Lavorare il burro ammorbidito, con lo zucchero.
arancia	1	• Aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare.
liquore	1 bicchiere	• Grattugiare la scorza d'arancia e unirla al composto insieme al succo spremuto.
fichi secchi	200 g	
uvetta sultanina passa	150 g	• Unire la vanillina e l'uvetta con il suo liquido.
gherigli di noci	100 g	• Mescolare tutto.
mandorle	100 g	• Tritare la frutta secca conservando alcune mandorle per la decorazione.
vanillina	1 bustina	
lievito vanigliato	1 bustina	• Aggiungere la farina, la frutta secca, gli albumi montati a neve e il lievito vanigliato.
		• Mescolare tutto.
		• Imburrare la teglia.
		• Versare al suo interno l'impasto.
		• Livellare l'impasto e decorare con le mandorle rimanenti.
		• Infornare a 180° per 40 minuti.
		• Lasciare la torta nel forno spento per 5 minuti.