



Ricetta per Dolce integrale alla frutta



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Per una placca

Ingredienti:

- 125 g farina integrale di grano tenero RIEPER
- 125 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o blu
- 200 g burro morbido
- 150 g zucchero bianco o scuro (usando miele servono 200 g)
- 4 uova
- 500 g frutta (mele, albicocche, prugne, o rabarbaro)
- 100 g nocciole grattugiate
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- succo e scorza grattugiata di mezzo limone
- 1 bicchierino di rum
- 2 Cu di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella

- 2 Cu di panna - se l'impasto risultasse troppo asciutto

Preparazione:

Preparare e tagliare a pezzetti la frutta scelta e farla macerare con limone, 1 Cu di zucchero e la cannella.

Nel frattempo sbattere burro, con zucchero, uova, tuorli e 2 uova intere fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere scorza di limone grattugiata, rum e vaniglia.

Montare in neve ferma 2 albumi.

Incorporare delicatamente al composto nocciole, farina con lievito e gli albumi.

Se l'impasto risulta troppo asciutto aggiungere qualche cucchiaino di panna.

Trasferirlo su una placca da forno imburrata e spolverata di farina, o coperta da carta da forno.

Disporre la frutta ed infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

35 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Dopo il raffreddamento spolverare con zucchero a velo e a piacere accompagnare con panna montata.

Per una tortiera del diametro di 25 cm utilizzare metà dose.