



Ricetta per Tronchetto alla ricotta



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 80 min

Ingredienti:

- 500 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo
- a piacere sostituire a metà con farina integrale
- 150 g burro morbido
- 150 g zucchero
- 2 uova
- 250 g ricotta
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 Cu rum
- 100 g uvetta
- 100 g noci o mandorle spezzetate
- 50 g arancini a cubetti
- 50 g cedro candito a cubetti

Preparazione:

Sbattere le uova con la ricotta. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e a mano fare un impasto. Lasciarlo riposare al fresco per 30 min. Ungere una teglie da forno e spolverarla con farina o coprirlo con carta da forno. Dividere in due l'impasto e formare due rotoli, disponendoli sulla placca e infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

50 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Subito dopo la cottura spolverare con zucchero a velo.

I tronchetti sono molto adatti al congelamento.