

DOLCI E DESSERT

Dolcetti con fichi

Tradizione: Campania

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Farina di maiorca 00	1000 g
Fichi secchi	650 g
Zucchero	350 g
Sugna	275 g
Uvetta sultanina	100 g
Mandorle abbrustolite	100 g
Vaniglia	1 bustina
Cioccolata	
Scorza di limone	1
Scorza d'arancia	1
Scorza di mandarino	1
Caffè	1/2 bicchiere
Miele	1 cucchiaino
Gomma arabica (o albume d'uovo)	

Preparazione

- 1 Macinate: fichi, scorze, le mandorle. Riponete il tutto in un barattolo con l'uva, la cioccolata a pezzi, miele, caffè liquido. Mescolate e lasciate riposare.
- 2 Impastate la farina sciogliendo la sugna con poca acqua calda dove prima avrete sciolto zucchero e vaniglia. Stirate l'impasto e tagliatelo secondo le sagome volute in modo tale da poter accogliere il ripieno.
- 3 Richiuse le forme effettuate dei tagli a zig-zag sul dorso per far intravedere il ripieno dando così una decorazione al dolce. Infornate e a cottura terminata spennellate con la gomma arabica o l'albume d'uovo.