

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Dolce di miele



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

90 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 6 cucchiaini di miele
- 150 g di farina bianca
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- un bicchierino di buon brandy
- 50 g di uva sultanina
- 50 g di gherigli di noci
- 1 chiodo di garofano
- cannella
- 1 cucchiaino di zucchero a velo

Preparazione Dolce di miele

Passo 1.

Passate al tritatutto i gherigli di noce dopo averli scottati e spellati.

Passo 2.

Versate nell'acqua tiepida l'uva sultanina e lasciatela in ammollo per poi strizzarla.

Passo 3.

Sbattete le uova e unite lo zucchero, il miele e l'olio: amalgamate con un cucchiaino di legno.

Passo 4.

Setacciate insieme la farina e il lievito e versatelo, un poco alla volta, nell'impasto, fino a renderlo omogeneo.

Passo 5.

Unite poi il succo di limone, la scorza grattugiata, il brandy, l'uvetta, i gherigli, il chiodo di garofano e un pizzico di cannella.

Passo 6.

Versate l'impasto in una teglia dopo averla unta.

Passo 7.

La cottura è di circa 45 minuti a 180° C.

Passo 8.

Servite il dolce con zucchero a velo, dopo averlo sformato in un vassoio una volta tiepido.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)