



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

## Spongata di Natale



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora + 1 giorno per far riposare il preparato** Tempo

Attrezzatura : **recipiente, teglia**

## **Ingredienti**

- 1/2 Kg di farina
- 300 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 1/2 bicchiere di di vino bianco
- essenza di vaniglia
- 250 gr di mandorle
- 250 gr di noci
- 150 gr di pinoli
- 150 gr di uva passa
- 150 gr di canditi
- 100 gr di pangrattato
- 1/2 Kg di miele
- chiodi di garofano
- cannella
- noce moscata
- 1/2 bicchiere di rhum

## **Preparazione Spongata di Natale**

### **Passo 1.**

Fate scaldare il vino e fatevi sciogliere lo zucchero.

### **Passo 2.**

Preparate una fontana con la farina e versatevi dentro il vino zuccherato l'essenza di vaniglia ed il burro.

### **Passo 3.**

Impastate gli ingredienti, quindi fate riposare l'impasto.

### **Passo 4.**

Tostate il pangrattato.

### **Passo 5.**

Grattugiate finemente e mescolate i chiodi di garofano, la cannella e la noce moscata.

### **Passo 6.**

Tritate le mandorle, le noci ed i canditi, quindi aggiungete gli altri ingredienti e mescolate l'impasto.

### **Passo 7.**

Stendete una sfoglia con la pasta.

## **Passo 8.**

Preparate un numero pari di dischi.

## **Passo 9.**

Nella prima metà metterete il ripieno, la seconda metà la userete per ricoprire i dischi prestando attenzione a chiuderli bene.

## **Passo 10.**

Coprite i dolci con un canovaccio e fateli riposare per un giorno.

## **Passo 11.**

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

### **Note**

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