



(<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>)