



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

## *Cubana o putizza*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, padellino, placca da forno, frusta o sbattitore elettrico, pennello da cucina**

### ***Ingredienti***

- 400 gr di farina 00
- 25 gr di lievito di birra
- 4 uova
- 100 gr di burro
- 50 gr di pinoli
- 120 gr zucchero
- 2 cucchiai di grappa
- 150 ml latte
- 50 gr di mandorle
- 80 gr di gherigli di noci
- 50 gr di uvetta
- 30 gr di cedro candito
- 30 gr di arancia candita
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 80 gr di cioccolato fondente
- vino di Malaga
- 2 limoni
- 1 arancia

sale

## **Preparazione Cubana o putizza**

### **Passo 1.**

Sciogliete il lievito in poco latte tiepido ed impastatelo a 100 gr di farina, formate un panetto e lasciatelo lievitare 15 minuti.

### **Passo 2.**

Trascorso questo tempo, impastate la farina rimanente al panetto lievitato, incorporate 2 uova, 80 gr di burro morbido a temperatura ambiente, 130 gr di zucchero, la scorza di un limone, un pizzico di sale e tanto latte da ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

### **Passo 3.**

Fate lievitare un'ora.

### **Passo 4.**

Mettete l'uvetta in ammollo nel vino per 15 minuti.

### **Passo 5.**

Portate ad ebollizione un pentolino d'acqua e buttatevi dentro un paio di minuti le noci e le mandorle e pelate la frutta secca.

### **Passo 6.**

Soffriggete in un padellino il pangrattato con 20 gr di burro.

## **Passo 7.**

Mettete in una ciotola cedro candito, arancia candita, mandorle, noci e cioccolato tutti tritati, aggiungete l'uvetta strizzata, i pinoli, due cucchiari di grappa, la buccia grattugiata di un limone e di un'arancia, il pangrattato, un uovo intero e un albume montato a neve.

## **Passo 8.**

Imburrate ed infarinate una placca da forno, stendete la pasta e ponetele sopra il ripieno, rihudete la pasta su se stessa formando una spirale, abbattete il tuorlo rimasto e spennellatelo sulla superficie del dolce, spolverizzate poi con 4 cucchiari di zucchero e ponete in forno caldo a 180°C per un'ora.

## **Passo 9.**

Fate raffreddare e servite a temperatura ambiente.

### **Note**

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