



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

Pince de basse



4 Persone

dolci Categoria

mefaciledia Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **tortiera**

Ingredienti

- 150 gr di farina di mais
- 150 gr di farina 00
- 70 gr di uva sultanina
- 60 gr di noci
- 60 gr di fichi secchi
- 100 gr di zucchero
- 60 gr di burro
- 1 limone
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 130 ml di latte intero
- sale

Preparazione Pince de basse

Passo 1.

Mescolate in una ciotola i due tipi di farina, lo zucchero, 50 g di burro a temperatura ambiente, un pizzico di sale e il latte tiepido.

Passo 2.

Aggiungere la buccia grattugiata di un limone, l'uvetta, i fichi secchi tritati, le noci sbriciolate e una bustina di lievito.

Passo 3.

Amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.

Passo 4.

Versate il composto in una tortiera imburrata, cuocete in forno a 180°C per 35 minuti.

Passo 5.

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>)