



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

Presnitz di Pasqua



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

3 ore e 30 minut Tempo

Attrezzatura : **ciotola, placca da forno, carta forno**

Ingredienti

- 150 gr di farina
- 100 gr di burro
- 1 tuorlo
- 1 dl circa di acqua fredda
- sale
- 125 gr di noci tritate
- 60 gr di mandorle tritate
- 60 gr di pinoli
- 60 gr di cedro tritato
- 50 gr di uvetta
- 150 gr di cioccolato tritato
- 80 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 1 arancia
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 dl di vino di Cipro
- 1/2 dl di moscato
- 2-3 cucchiai di maraschino
- 1 cucchiaio di rum

Preparazione Presnitz di Pasqua

Passo 1.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, praticate un buco in mezzo e aggiungete il burro morbido a temperatura ambiente, impastate bene fino ad ottenere un panetto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola trasparente e ponetelo in un frigorifero un paio d'ore.

Passo 2.

Mettete in ammollo l'uvetta in una ciotola con i liquori per 20 minuti.

Passo 3.

Aggiungete le mandorle e il cioccolato tritati, i pinoli, il succo e la buccia grattugiata di un'arancia, il cedro tritato, il burro fuso e la cannella.

Passo 4.

Stendete la pasta a forma di disco, disponetevi sopra il composto di frutta secca, arrotolatela e giratela a spirale non troppo stretta.

Passo 5.

Disponete il dolce su un foglio di carta forno su una placca, infornate a 190°C per 40 minuti.

Passo 6.

Sfornate 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>)