



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

## Masigott



**4** Persone

**Dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **tortiera**

Il masigott è un tipico dolce lombardo, originario della zona di Erba, la cui ricetta è molto antica. La sua origine sembrerebbe risalire alle feste per il raccolto che si tenevano nella piazza del mercato di Erba. Si tratta di una focaccia dolce addolcita da arance candite, noci, pinoli e uva sultanina.

### **Ingredienti**

- 200 gr di zucchero a velo
- 200 gr di burro
- 100 gr di farina di semola
- 60 gr di farina di grano saraceno
- 5 uova
- 30 gr di fecola di patate
- 1/2 bustina di lievito vanigliato per dolci
- scorze d'arancia candite
- noci
- pinoli
- uvetta

## **Preparazione Masigott**

### **Passo 1.**

Impastate il burro con lo zucchero a velo, incorporate quindi le uova e le farine, la fecola ed il lievito.

### **Passo 2.**

Aggiungete all'impasto noci, pinoli, canditi ed uvetta in buona quantità.

### **Passo 3.**

Versate l'impasto ottenuto in una tortiere e fate cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 40/45 minuti.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 23/01/2020
- ✓ **Calorie:** 230 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (16 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)