



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

Spongarda di Crema



4 Persone

Dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **frullatore, tegame, ciotola, pellicola trasparente, tortiera**

La spongarda è un dolce tipico della città di Crema. Deve il suo nome dalla tipica consistenza spugnosa che ha. L'origine si fa risalire ai primi anni del 1500 ed attualmente è inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali lombardi.

Ingredienti

- 2 dischi di pasta frolla
- 2 mele
- 50 gr di noci
- 50 gr di mandorle
- 50 gr di nocciole
- 50 gr di uvaetta
- 20 gr di canditi
- 20 gr di pinoli
- marmellata di albicocche
- pangrattato
- cognac
- miele
- cannella
- zucchero a velo

Preparazione Spongarda di Crema

Passo 1.

Mettete in ammollo in acqua tiepida e cognac l'uvetta per una ventina di minuti.

Passo 2.

Tagliate le mele in pezzi, quindi fatele cuocere in un tegame per una ventina di minuti insieme a poca acqua, all'uva passa e ad un pizzico di cannella.

Passo 3.

Frullate grossolanamente noci, nocciole e mandorle e pinoli ed aggiungetele alle mele insieme ai canditi, a due cucchiari di marmellata e due di miele.

Passo 4.

Lasciate il composto a riposare in una ciotola coperta con della pellicola per una notte.

Passo 5.

Mettete uno dei due dischi di pasta frolla in una tortiera rotonda, quindi mettete all'interno il ripieno della spongarda.

Passo 6.

Ricoprite con il secondo disco e praticate dei piccoli fori sulla superficie con una forchetta.

Passo 7.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa.

Passo 8.

Prima di servire, spolverizzate con dello zucchero a velo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 24/01/2020
- ✓ **Calorie:** 300 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (14 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)