

JOULUCAKE

(PANE DI NATALE)



(immagine tratta da www.buonissimo.org)

Il julekake è un tipico dolce delle feste finlandese a base di frutta secca. A piacere è possibile aggiungere un po' di spezie, ad esempio cannella e cardamomo.

- difficoltà: **media**
- dosi: **6**
- tempo: **2 h**

•

Ingredienti:

- Mandorle 200 g
- Zucchero 1 cucchiaio + 400 g
- Fichi secchi 200 g
- Datteri 200 g
- Uvetta 200 g
- Margarina 400 g
- Sale 1 pizzico
- Vanillina 1 bustina
- Uova 7
- Farina 400 g
- Lievito in polvere 1 cucchiaino
- Sherry 2 cucchiai
- Zucchero q.b.

Preparazione:

Scottate le mandorle in acqua bollente, spellatele e tritatele incorporandovi 1 cucchiaio di zucchero. Ammollate l'uvetta e tagliate a pezzi i datteri snocciolati ed i fichi secchi. Mescolate tutto in una ciotola unendo l'uvetta, sgocciolata ed asciugata.

In un'altra ciotola lavorate la margarina, fino a farla diventare schiumosa ed amalgamate con lo zucchero, sale, vanillina, uova e la farina già mescolata con il lievito.

Da parte tenete 3 cucchiainate che userete per cospargere la frutta secca da aggiungere all'impasto.

Per ultimo versate lo Sherry e lavorate ancora brevemente il tutto. Versate l'impasto quindi in una forma da plumcake foderata di carta oleata.

Livellate la superficie con un cucchiaio umido e cuocete in forno a 200 gradi per 70 minuti