

RACCONTI DEL TERRITORIO: LE RICETTE DELLE NONNE ZELTEN

 MADONNA
DI CAMPIGLIO



Rustico e profumato, lo Zelten è il tipico dolce di natale trentino, preparato con cura e amore. Ogni morso racconta la magia delle feste e il calore delle case di montagna.

Ingredienti

- 100g burro
- 150g zucchero
- 150g farina bianca
- 150g farina gialla di storo
- 4 uova
- 1/8 circa di latte
- 150g noci sgusciate
- 250g fichi
- 50g pinoli
- 50g uva sultanina
- 2 dosi lievito per dolci

Procedimento

Frulla o taglia a pezzetti le noci, i fichi, i pinoli e l'uva sultanina

In un altro recipiente sbatti il burro con lo zucchero e successivamente aggiungi farina, uova, lievito per

dolci e latte. Mescola il tutto per circa un quarto d'ora.

Unisci la frutta secca all'impasto e amalgama per bene.

Versa il composto in una teglia e guarnisci a piacere.

Metti in forno a 160 gradi per circa 40 minuti e una volta raffreddato è pronto per essere degustato.