



Tortini di frutta secca, al brandy

Ricetta e foto di Rossella Venezia.

Un dolce dai sapori intensi da condividere con chi più si ama.

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Preparazione: 15 min. + una notte per il riposo della frutta secca + 1 h e 30 min. di cottura

Ingredienti (per 4 tortini)

100 g di uva sultanina Bio,Logico Despar

100 g di uvetta di Corinto

60 ml di brandy

50 g di burro morbido Despar Premium

40 g di zucchero di canna

1 uovo Passo dopo Passo Despar

30 g di farina di farro

20 g di farina di grano tenero integrale

30 g di mandorle Bio,Logico Despar

1 punta di cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 punta di cucchiaino di cannella o zenzero in polvere

2-3 cucchiaini di brandy, in più

olio extra vergine di oliva per ungere

Procedimento

1. Raccogli tutta la frutta secca in una ciotola e versaci sopra il brandy. Copri e lascia riposare almeno una notte intera.
2. Trascorso il tempo, scalda il forno a 140°C. Nel frattempo sbatti il burro e lo zucchero con le fruste elettriche. Aggiungi l'uovo poco alla volta continuando a sbattere.
3. Aggiungi al composto la frutta secca, le farine, le mandorle tritate finemente, il bicarbonato e la cannella (o zenzero).
4. Olia e infarina 4 stampini da muffin o ramequin di ceramica monoporzione, poi versa il composto. Inforna e cuoci per un'ora e mezza circa.
5. Spennella col restante brandy immediatamente appena sfornati. Lascia raffreddare prima di servire.