

Zèlten alla Diaolin

- 6 uova (bianche a neve)
- 4 etti zucchero
- 1/2 Kg. di miele
- 3 cucchiaini marmellata di prugne
- 1 cucchiaio cannella e chiodi di garofano in polvere
- 3 etti burro
- 3-4kg frutta secca varia(noci,pinoli,mandorle,scorze d'arancia e di limone candite, fichi, uvetta)
- arancia mandarino limone
- 2 etti farina grano saraceno
- 4 etti farina bianca
- 1 bustina lievito

Preparare in un recipiente tutta la frutta secca a pezzi, scorza di limone grattugiata e il succo dei tre agrumi, cannella e chiodi di garofano in polvere. Mescolare e lasciare riposare. Il peso dovrebbe essere circa 3-4 volte il peso dell'impasto.

Sbattere in una terrina burro, zucchero uova, unire miele e marmellata poi la farina e un pizzico di sale e mescolare bene.

Aggiungere poi tutta la frutta secca e lavorare l'impasto per 10 minuti incorporando alla fine lievito e bianche d'uovo montate a neve.

Porre in teglia unta e infarinata (3 circa) per uno spessore di circa 2 cm.

Guarnire con noci, ciliegie candite e mandorle a piacere.

Magari disegnate un fiore... con le mandorle e le ciliegie e magari un cedro candito è facile.

Mettere in forno a 150/180 gradi per 50 minuti circa.

NON ESAGERATE CON LA COTTURA

Togliere dal forno quando la superficie è di colore bruno.

Engosave! :-)