

Torta di Pasqua fichi e mandorle

Ingredienti per uno stampo da plumcake da 30 cm.:

600 gr.di farina 0
4 uova
200 gr.di zucchero
scorza di arancia e limone
30 ml.di rosolio
120 ml.di latte
100 gr.di strutto
15 gr.di lievito di birra
200 gr.di fichi secchi
mandorle pelate intere
zucchero a velo

Preparazione

Rompete le uova, ponete i tuorli nel recipiente della planetaria e tenete da parte gli albumi. Unite ai tuorli lo zucchero e lavorate con la frusta a velocità sostenuta finché non si sarà formata una crema chiara e dal volume raddoppiato. Unite quindi la scorza degli agrumi grattugiata, il rosolio e i fichi secchi (senza il picciolo) tagliati a pezzetti. In ultimo, incorporate a mano nel composto gli albumi a neve. A parte, scaldate leggermente il latte e lo strutto, mescolando per fonderli insieme. Versate la farina in un recipiente, incorporatevi il lievito, il latte e lo strutto e lavorate il tutto per poi unire il composto d'uova montate. Coprite con un canovaccio il recipiente con l'impasto e lasciate lievitare in luogo caldo per 1 ora. Ungete con dello strutto uno stampo da plumcake, quindi date forma delicatamente all'impasto lievitato per posizionarlo al suo interno.

Lasciate lievitare nel forno spento per 30 minuti. Spruzzate poca acqua in superficie e spargete delle mandorle pelate intere, quindi cuocete in forno preriscaldato a 150 gradi per i primi 10 minuti, abbassando poi a 175 gradi e proseguendola per altri 25-20 minuti circa.