

## RICETTA TRENTINA DELLO ZELTEN

Ecco gli ingredienti necessari per la preparazione di un buon Zelten alla trentina.

Ecco come preparare il dolce natalizio tipico del Trentino

Ingredienti:

Farina, 400 g  
Zucchero, 250 g  
3 Uova  
Burro, 150 g  
Noci, 100 g  
Fichi, 100 g  
Pinoli, 100 g  
Mandorle, 100 g  
Cedro, 100 g  
Uva sultanina, 100 g  
2 Polveri Gallo  
Rum

Preparazione:

Sbattete bene i tuorli con lo zucchero aiutandovi col burro sciolto e allungato con mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Lasciate riposare il composto per mezzora circa, aggiungete sbattendo la farina e tutti gli altri ingredienti, tritati e mescolati insieme, e lasciate riposare dalla sera prima in quattro cinque cucchiaini di rum. Aggiungete infine gli albumi a neve. Dividere la pasta in due parti e in ogni parte aggiungete una polvere Gallo. Stendete la pasta in due tortiere unte e infarinate, e mettete in forno per 30 minuti a 220 gradi.

Estratto da [WWW.ZELTEN.IT](http://WWW.ZELTEN.IT)

Project by Graffiti2000