

PANE DOLCE AL PANPEPATO

Ingredienti:

500 g di farina 00
200 g di zucchero
200 g di burro
2 uova
250 g di ricotta
25 g di lievito in polvere
1 bustina di preparato per biscotti al panpepato
120 g di uva sultanina
120 g di mandorle tritate
120 g di fichi secchi
120 g di albicocche secche
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
½ bicchierino di grappa
scorza di 1 limone
sale e zucchero a velo per guarnire



Preparazione:



Tagliare a pezzettini tutta la frutta secca.
Montare a spuma le uova con burro e zucchero, unire la ricotta, la farina setacciata con il lievito e il preparato al panpepato.
Unire tutti gli altri ingredienti.
Dare la forma all'impasto e cuocere a 180° per 35/40 minuti.
Prima di servire spolverizzare con lo zucchero a velo.