



Ricetta N. RE000141

Registrata in data 23 Dic 2015 alle ore 15:15

da MELANIA MAGURNO

## Dolce Rebecca

Questo dolce è stato creato per la nascita della mia nipotina Rebecca

Un dolce che dovrebbe rispecchiare il carattere che vorrei la piccolina avesse

Forte e deciso, ma anche dolce e affettuosa, attaccata alle origini della famiglia e della sua terra, ma anche di mente aperta, riflessiva, con bei modi, scorza dura, ma tenera e buona nell'intimità.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Ingredienti per la base:

- ? 350 g circa di farina 0
- ? Una scatola di amaretti tritati o sbriciolati finemente
- ? 1 cubetto di lievito di birra
- ? 2 uova
- ? 125 g burro fuso
- ? 150/200 g zucchero
- ? 1 Limone non trattato (la buccia grattugiata)

Ingredienti per il ripieno:

- ? Amaretti sbriciolati
- ? Marmellata di arance
- ? Marmellata di cedro
- ? Cioccolato fondente in scaglie o tritato 350 g circa
- ? Mandorle (o nocciole) in polvere o tritate 150 g circa

### Preparazione

Procedimento:

Fare un impasto con la farina, metà scatola di amaretti tritati, il burro fuso

Le due uova, lo zucchero, e un cubetto di lievito di birra, dopo aver impastato bene mettere in un capace recipiente, coprire e lasciare lievitare in luogo caldo o tiepido, tutta la notte.

Il mattino dopo in una teglia imburata e spolverizzata di farina, stendete bene l'impasto con le mani, lasciatene da parte un terzo, per le decorazioni o se preferite metà se volete ricoprirla; fate uno strato di amaretti sbriciolati, poi uno con marmellata di arance, continuate con il cioccolato fondente in scaglie, una spolverata di mandorle, ancora uno strato di marmellata di cedro e per finire ancora amaretti sbriciolati; decorate con l'impasto tenuto da parte, infornare a 180/200° circa 25/30 minuti

Deve presentarsi ben dorata, togliere dal forno e impiattare!