

BLITVENJAK-RICETTA

„BLITVENJAK“- Dolce tipico di biete:

Ingredienti:

Ripieno:

½ kg di biete pulite
2 dl di olio
25 dag di zucchero
2 bustine di cannella
3 bustine di zucchero vanigliato
10 dag di uvette
sale quanto basta

Impasto:

40 dag di farina
4 cucchiaini di olio
5 dag di burro
15 dag di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
sale quanto basta
acqua

Preparazione: Lavorare l'impasto, dividerlo in due panetti rotondi, lasciare riposare.

Tagliare finemente le biete (3-4 mm), aggiungere lo zucchero, la cannella, lo zucchero vanigliato, il sale, l'olio e le uvette. Stendere sottile l'impasto. Appoggiarne una parte nella tortiera, disporre il ripieno, e coprirlo con l'altra parte dell'impasto. Cuocere in forno a 180 gradi per ca. 30 minuti. Quando è pronto, cospargere di zucchero in polvere.