



ZUCCOTTO *di Natale*

Difficoltà: **Facile** * Dosi: **6** * Preparazione: **30 minuti** * Costo: **Basso**

Ingredienti

150 g farina di carote Le farine Magiche
75 g uva sultanina Decori
1/2 cucchiaino cannella in polvere Decori
125 g carote grattugiate
125 g patate grattugiate
200 g zucchero
100 g frutti rossi disidratati
120 g burro
1/2 cucchiaino di noce moscata
1 cucchiaino bicarbonato
1 pandoro

Preparazione

- In una ciotola mescolare uva sultanina Decori e frutti rossi e due cucchiaini di farina di carote Bio Le Farine Magiche.
- In un'altra ciotola creare un composto mescolando le carote, le patate, la farina e lo zucchero.
- Per finire, il burro morbido.
- Unire la frutta secca infarinata e mescolare.
- Rivestire una ciotola di vetro con delle fette di pandoro, creando gli incastri con la forma a stella tipica del pandoro.
- Versare il composto preparato e cuocere nella vaporiera per 3 ore.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

