



CAKE VINCOTTO DI FICHI E UVA

Ingredienti

250 g di farina tipo 1
150 g di zucchero di canna
120 gr di zucchero di cocco
200 gr di uova intere
150 ml di olio extravergine d'oliva
50 ml d'acqua
90 ml di vincotto fichi
50 ml vincotto uva
la scorza grattugiata di un limone
55 gr di fichi secchi
55 gr di uvetta macerata al moscato di Trani
10 gr di Bicarbonato naturale (no baking o lievito chimico per favore)
30 gr di farina di mandorle
60 gr di mandorle pralinate

Procedimento

In una planetaria inserire le uova a temperatura ambiente, gli zuccheri e montare.
In una ciotola creare un'emulsione di olio e acqua. Tagliare i fichi a dadini.

Mescolare l'uvetta con i fichi e aggiungere la scorza di limone. Setacciare il bicarbonato all'interno della farina. Aggiungere l'emulsione alla montata, poi il vincotto e le mandorle. Aggiungere la farina e mescolare con una spatola dal basso verso l'alto.

Tritare le mandorle. Aggiungere al composto una parte di fichi e mescolare, aggiungere il resto e mescolare. Versare il composto in uno stampo e mettere in forno ventilato a 170° per 40/60 minuti.

Farcire con la crema al latte di mandorle.