



Bimby: Rocciata - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Tempo di preparazione: TM21 3 min.+forno 45 min.

Ingredienti:

(per 8 persone) Per l'impasto: 450 gr.di farina, 60 gr.di zucchero, 30 gr.di olio, 150 gr.di acqua tiepida, 1 bustina di lievito, 1 tuorlo. Per la farcitura: 2 mele, 8 gherigli di noce, 5 prugne secche snocciolate 5 fichi secchi, 50 gr.di uvetta, 50 gr.di pinoli, 50 gr.di zucchero, 100 gr.di cioccolato amaro, scorza di 1 limone, 1 pizzico di cannella, 3 cucchiaini di Marsala.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale farina, zucchero, olio, acqua e lievito: 2 min.vel.6. Togliere e lasciarlo riposare. Tritare il cioccolato: 10 sec.vel.8 e mettere da parte. Introdurre nel boccale le mele sbucciate e private del torsolo, fichi secchi, noci e prugne: 5 sec.vel.3. Aggiungere uvetta, pinoli, scorza di limone, zucchero, cannella, cioccolato tritato e marsala: 20 sec.vel.2. Stendere la pasta in una sfoglia sottilissima, sistemarla su di un canovaccio strizzato, distribuirvi il ripieno e arrotolarla con l'aiuto del canovaccio chiudendo bene le estremità. Disporre la rocciata sulla piastra del forno imburrrata, dando la forma di un serpente, e spennellarla con il tuorlo dell'uovo. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 45 min.circa. Servire questo squisito dolce cosperso di zucchero a velo.

eCucinando.it