

# Elmer Anggäzeltä - Torta dolce piccante di Glarona

circa 8 - 10 pezzi



Fino a 10 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

200 g di burro ammorbidito  
200 g zucchero  
1 pizzico di cannella in polvere  
1 pizzico sale  
2 uova temperatura ambiente  
300 g di farina bigia  
1 bustina di Lievito Dr. Oetker

**Decorazione:**

50 g di Magenträs (zucchero speziato)  
1 c. da tavola Uvetta sultanina

**1 Preparazione:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

**2 Impasto:**

Mescolare il burro con lo zucchero, la cannella e il sale fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere un uovo alla volta. Mescolare la farina e il lievito secco, incorporare e mescolare velocemente fino a ottenere una massa uniforme senza impastare. Versare l'impasto nello stampo apribile preparato, livellarlo e lasciar riposare per un'ora circa a temperatura ambiente.

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**



**Dr. Oetker AG/SA**

Cospargere l'impasto con lo zucchero speziato e poi con l'uvetta sultanina e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 30 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Consiglio

- Al posto del Magenträs si può utilizzare zucchero speziato fatto in casa. A tal fine, basta mescolare lo zucchero a piacere con essenza di sandalo, cannella, zucchero vanillinato, noce moscata, chiodi di garofano e zenzero in polvere.

