

# STOLLEN DI NATALE

## Ingredienti

- 200 g di uvetta
- 70 ml di rum
- 100 ml di latte
- 500 g di farina di frumento
- 1 bustina di lievito
- 50 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 175 g di margarina
- 75 g di scorza d'arancia candita
- 75 g di scorzette di limone candite
- 100 g di mandorle macinate



## Preparazione

1. Mettere l'uvetta in una ciotolina, bagnarla col rum e lasciarla macerare per una notte.
2. Il giorno seguente scaldare il latte.
3. Mettere la farina e il lievito in una ciotola.
4. Aggiungere il latte, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, le uova, la margarina e incorporare bene il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
5. Lasciare riposare coperto e al caldo finché l'impasto non sarà visibilmente aumentato di volume.
6. Disporre l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e incorporare le scorzette d'arancia e di limone candite, le mandorle e l'uvetta imbevuta.
7. Rimettere l'impasto a riposare coperto e al caldo finché non sarà visibilmente aumentato di volume.
8. Imburrare lo stampo da forno.
9. Metterci dentro l'impasto.

Cuocere a fuoco alto per 3 minuti e poi per altri 40 minuti a fiamma bassa.