

## Ingredientes

Farinha de trigo - 500 gramas

Açúcar refinado - 200 gramas

Manteiga em temperatura ambiente - 175 gramas

Ricota seca e peneirada - 250 gramas

Uvas passas - 125 gramas

Frutas secas - 125 gramas

Amêndoas despeladas e torradas - 125 gramas

Frutas cristalizadas diversas - 40 gramas

Ovos - 2

Sal - 1 pitada

Essência de cardamomo

Rum

Essência de Amêndoa

Essência de limão - Não deixe de colocar pois fixa o sabor das demais essências

Noz moscada

## Modo de preparo

1. Misturar tudo bem, colocando o Royal por último.
2. Assar em formas individuais ou enrolar como um pão.
3. Assar em forno pré-aquecido.
4. Quando assado retirar do forno e passar em açúcar.
5. Deixar esfriar e guardar numa lata tampada.
6. Comer só após uma semana.
7. Pode guardar até 1 mês.



*Autora:* Zarife Mattar  
23 de dezembro de 2013