



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bostrengo



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 400 gr di farina di grano
- 200 gr di farina di granoturco
- 100 gr di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- Pane raffermo bollito
- 100 gr di riso
- 200 gr di fichi secchi
- 100 gr di uva passa
- 100 gr Noci
- 1 mela
- buccia di arancio

Preparazione Bostrengo

Passo 1.

Tagliate a striscioline sottili la buccia d'arancia e a pezzettini i fichi secchi e le noci.

Passo 2.

Amalgamate gli ingredienti e versateli su una teglia con della carta forno (o del burro).

Passo 3.

Fate cuocere in forno per 1 ora a 180°.

Passo 4.

Servite dopo aver spolverato con dello zucchero a velo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)