

# Pinza

## Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina "00"  
250 g di farina gialla  
150 g di burro  
100 g di uvetta  
150 g di zucchero  
100 g di cedrini  
150 g di fichi secchi  
50 g di noci  
300 g di mele  
300 g di pere  
semi di finocchio  
lievito  
grappa  
sale

## Preparazione:

Cuocere in casseruola per 30 minuti le due farine, con sale, lievito e una quantità d'acqua pari al doppio del peso delle farine.  
Togliere dal fuoco e aggiungere il burro, lo zucchero, l'uvetta fatta rinvenire in grappa e il resto degli ingredienti a pezzi. Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata a 170 gradi per un'ora.  
Far intiepidire prima di sfornare.