```
# una confezione pasta sfoglia surgelata da gr. 400 circa
# 100 gr zibibbo
# 100 gr uvetta sultanina
# vino bianco dolce
# 100 gr gherigli di noci
# 4 fichi secchi
# 4 prugne secche
# 50 gr cedro candito
# 50 gr pinoli
# 50 gr cioccolato fondente (facoltativo)
# le bucce grattugiate di un'arancia e di un limone
# 50 gr burro
# un cucchiaio pangrattato
# 1 uovo intero e un tuorlo
```

Fate disgelare la pasta sfoglia e mettete a bagno nel vino lo zibibbo e l'uvetta sultanina. Nel frattempo tritate le noci, i fichi, le prugne e il cedro. Radunate questo trito in una terrina, aggiungete i pinoli, le uvette sgocciolate, il cioccolato grattugiato, le bucce di limone e di arancia, il pangrattato soffritto nel burro, il tuorlo d'uovo e l'albume montato a neve. Mescolate bene gli ingredienti, meglio impastandoli con le mani. Col matterello stendete la pasta in forma di rettangolo: su tutta la parte più lunga, nel centro, mettete l'impasto preparato, sovrapponete i due lembi di pasta arrotolandola, e date quindi al rotolo una forma a spirale. Sistemate la "gubana" sulla placca del forno spruzzata d'acqua, pennellate la superficie col tuorlo d'uovo e spolverizzate di zucchero semolato. Mettete- la in forno a 200 gradi per 45 mm.: toglietela dalla placca e lasciatela raffreddare. Servitela a fette, bagnando a piacere il ripieno con grappa.