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.