

PANDOLCE GENOVESE BASSO

Ingredienti

- farina (500gr)
- sale
- latte (1ml)
- burro (400gr)
- zucchero (500gr)
- uvetta (200gr)
- pinoli (100gr)
- semi di finocchio (25gr)
- lievito vanigliato (2gr)
- Marsala (1ml)
- canditi (200gr)
- essenza di fiori d'arancio (100 cucchiaini)
- pistacchi sgusciati (70gr)

Come si prepara

Ammollare l'uvetta nell'acqua tiepida e, poi, strizzarla.

Mescolare il lievito alla farina, aggiungere il sale, l'uvetta, il burro, poco per volta e poi tutti gli altri ingredienti.

Impastare con cura e molto a lungo, minimo mezz'ora.

Aggiungere incorporando con cura il lievito fatto scendere da un colino finissimo. Il risultato dovrà essere un pannello soffice e compatto.

Riscaldare il forno a 180 gradi, infornare dopo aver inciso la superficie con dei tagli paralleli che servono a far fuoriuscire l'aria e a facilitare la cottura.

Dopo un'ora trafiggere l'impasto con un lungo spiedino per verificarne la cottura (se lo spiedino fuoriesce asciutto è cotto).

Si può preparare con giorni di anticipo e i genovesi dicono che è sempre più buono.

Difficoltà: 4



Tabella nutrizionale

Valore energetico	331 kcal 1386 kJ
-------------------	---------------------

Tags

feste, torte, dolci regionali, biscotti, dolci tipici, genovese basso

