



GASTRONOMIA VENEZUELANA TORTA DI PANE CAMELLATA

I dolci di pane sono una ricetta classica della cucina venezuelana e vengono realizzati in innumerevoli modi: molte persone li fanno senza una ricetta precisa mescolando in forma casareccia gli ingredienti disponibili. Con la diffusione del piatto anche i panifici hanno iniziato a produrlo; le torte di pane caramellate sono quindi diventate famose e fanno ormai parte della tradizione culinaria venezuelana.

Ecco la ricetta per una torta molto semplice che si accompagna bene con il formaggio grattugiato, preferibilmente quello di pianura che è duro e salato. Eventualmente aggiungere uvetta e vaniglia aromatizzata. Tuttavia anche senza questi ultimi ingredienti la torta è morbida e deliziosa.

Ingredienti :

1/2 litro di latte
1 tazza di farina
1 tazza di zucchero
250 gr di pane grattugiato
1 tazza di uvetta
5 uova
1 cucchiaino di vaniglia
2 cucchiaini di burro fuso
1 cucchiaino di cannella
2 chiodi di garofano



Preparazione:

Mettere in ammollo il pane con il latte per almeno 30 min. In un frullatore, unire questo impasto allo zucchero ed alle uova. Mescolare bene e aromatizzare con la vaniglia, aggiungere il burro fuso e le uvette, cannella, chiodi di garofano e mescolare bene. Ungere una teglia con il burro e cospargere con la farina.

Aggiungere il composto e mettere in forno pre-riscaldato. Lasciate cuocere a 250°C per 45 min. o fino a quando la torta avrà preso un po' di colore sulla parte superiore.

Un modo per renderla più gustosa e con un tocco di classe è preparare del caramello nello stampo dove sarà cotta la torta.

Lasciare indurire il caramello prima di versare il composto.