



GASTRONOMIA DI HAITI

TORTA TIPO PANETTONE GENOVESE

Ingredienti

400 gr di farina
200 gr di uvetta
200 gr di zucchero
200 gr di burro
100 gr di frutta candita
50 gr di pinoli
2 uova
2 bustine di lievito



Preparazione

Setacciare la farina unitamente al lievito in modo da amalgamare bene il tutto direttamente sulla tavola che se utilizzerà per impastare. Disporre la farina a cratere, al centro versare lo zucchero e le uova. Attorno disporre gli altri ingredienti : il burro a temperatura ambiente tagliato a dadi, l' uvetta precedentemente ammorbidita in acqua tiepida, la frutta candita e metà dei pinoli (l' altra metà la si metterà sopra).

Iniziare ad impastare prima con la forchetta poi con le mani.

Imburrare una teglia e infarinarla, versare l' impasto, infornare a 200 gradi per una mezz'ora.

Si consiglia di preparare il tutto due giorni prima per ottenere la consistenza giusta.