

Il Torcolo

la ciambella della festa

Ingredienti per 6 persone:

400 gr. di farina,
70 gr. di burro,
30 gr. di strutto,
2 uova,
150 gr. di zucchero,
una puntina di bicarbonato di soda,
50 gr. di pasta lievitata di pane,
sale,
100 gr. di pinoli,
70 gr. di uva sultanina fatta macerare nel rhum,
70 gr. di frutta candita, la buccia grattugiata di mezzo limone,
un pizzico di semi di anice,
un albume,
latte.

Procedimento:

unite alla farina lo zucchero, il sale un pizzico di semi d'anice, la buccia grattugiata del limone e mescolate bene. Aggiungete le uova, poi il burro ammorbidito e lo strutto, quindi il bicarbonato sciolto in un po' di latte. Lavorate ed amalgamate bene aggiungendo se necessario, qualche goccia di latte per dare la giusta consistenza. Unite a questo punto la pasta di pane e continuate a lavorare per incorporarla bene. Dovrete ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungete i pinoli, l'uvetta ed i canditi a pezzettini. Imburrate ed infarinate uno stampo da ciambella, disponetevi l'impasto, copritelo e lasciatelo riposare al caldo per 50/60 minuti. Battete l'albume e spennellate la superficie prima di mandare in forno caldo per un'oretta.