

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Christmas pudding

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 300 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

UVETTA DI CORINTO 350 gr
UVETTA SULTANINA 200 gr
STRUTTO 200 gr
FRUTTA CANDITA 50 gr
MANDORLE tritate - 25 gr
FARINA 175 gr
SPEZIE INGLESÌ 2 cucchiaini da tè
NOCE MOSCATA 1 cucchiaio da tè
PANE BIANCO IN CASSETTA 175 gr
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA 400 gr
UOVA grandi - 2
LIMONE scorza e succo - 1
MELASSA scura - 1 cucchiaio da tavola
LATTE INTERO 4 cucchiaini da tavola
RUM 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Mettete in ammollo le uvette in acqua tiepida.

Riunite in una ciotola la farina, lo zucchero di canna e lo strutto, amalgamate leggermente con le mani quindi passate il tutto nella ciotola dell'impastatrice.





2 Azionate la macchina dotata di gancio a foglia e lasciate lavorare per qualche istante.

Aggiungete le uova, una alla volta, facendole assorbire bene dall'impasto.



3 Aromatizzate con le spezie aggiungendole con la macchina in funzione.



4 Unite anche le mandorle tritate ed i canditi e fateli incorporare.



5 Scolate, sciacquate e unite le uvette al composto.



6 Incorporate la melassa con la macchina in funzione.



- 7 Nel frattempo sbriciolate a mano il pane per tramezzini, aggiungetelo al composto ed amalgamate.



- 8 Ricavate la scorza ed il succo da un limone, unite entrambi al composto.



9 Terminate aggiungendo il latte ed il rum; lasciate amalgamare.



10 Imburrate molto bene uno stampo a cupola da un litro e mezzo.



11 Versate il composto e livellatelo leggermente in superficie.



12 Ricavate un disco di carta forno di diametro pari a quello dello stampo.

Imburратelo da un lato e mettetelo con il lato imburратo a contatto con l'impasto.



13 Coprite con un altro foglio di carta forno che fisserete con più giri di spago da cucina.



- 14 Ricoprite il tutto con un foglio di alluminio nel quale formerete due pieghe che si apriranno con il formarsi del vapore.



- 15 Fissate anche il foglio di alluminio con lo spago.

Realizzate un manico con più giri di spago.

Versate tanta acqua calda in una pentola sufficientemente capiente da poter contenere lo stampo, da coprire 1/3 dello stampo.



16 Calate lo stampo nella pentola e fate cuocere a fuoco basso per 5 ore a pentola coperta e rabboccando via via l'acqua che evapora.





17 A cottura ultimata, rimuovete gli strati di carta dallo stampo e sostituiteli con dei fogli nuovi esattamente come avete fatto prima della cottura.



18 Fate freddare completamente il pudding.

Poche ore prima di servirlo rimettetelo in pentola con l'acqua, esattamente come in cottura e lasciatevelo per 2-3 ore.



19 A questo punto estraetelo dalla pentola, liberatelo dalla carta e capovolgetelo su di

un'alzatina.



20 Spennellatelo con rum o whisky e fiammeggiatelo per far evaporare l'alcool.





21 Realizzate la decorazione che più preferite: con della panna montata o anche con della pasta di zucchero e servite in tavola.

