

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Porcospino alle nocciole

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



1/2 limone

rondelle di liquirizia.

## PREPARAZIONE

**1** Setacciate insieme le due varietà di farina e intridetele con il lievito prima sciolto in poca acqua tiepida. Aggiungete lo zucchero, le uova e una presa di sale.

Impastate unendo a filo la quantità di latte sufficiente a ottenere una pasta soda, ma non troppo. Continuate a lavorare aggiungendo anche i canditi, l'uvetta strizzata, la mela sbucciata e grattugiata, il succo e la scorza del limone.

Quando l'impasto sarà omogeneo, mettete a lievitare la pasta in uno stampo imburrato, in un luogo tiepido, per circa 3 ore. Fate cuocere a 180° per circa un'ora. Sfornate, lasciate raffreddare poi, con un coltello seghettato, paregiate la superficie del dolce e tagliatelo a metà per ottenere due dischi di uguale spessore. Bucherellate i dischi dalla parte del taglio e bagnateli con il succo di frutta. Spalmate entrambi con la confettura di albicocca e poi farciteli con la panna montata e aromatizzata con la vaniglia. Ricomponete la torta facendo combaciare le facce farcite.

**2** Mettete la torta in piedi e, se le due metà non restano unite, bloccatele con lunghi stuzzicadenti. Scaldare la crema di cacao e nocciole a bagnomaria solo per intiepidirla e poi unitela alla panna mentre la montate. Raccogliete tutto in una sacca da pasticcerai sulla quale avete montato un beccuccio spizzato e formate gli aculei del riccio. Con un quarto di limone e delle rondelle di liquirizia formate il musetto.