

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pudding di patate dolci dei Caraibi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



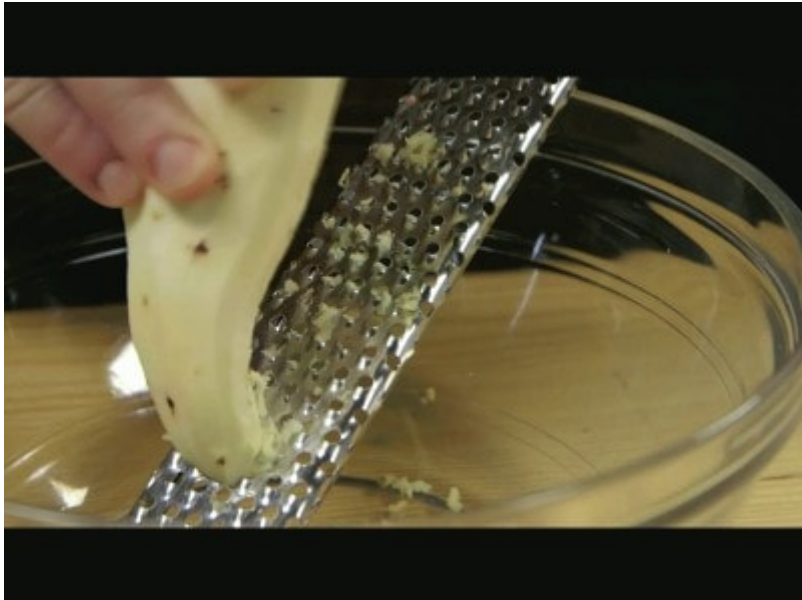
Un pudding, ovvero un dolce molto umido, quasi da consumare al cucchiaio realizzato con delle patate dolci e un sacco di spezie come detta la tradizione caraibica. Un dolce non per tutti, amato principalmente da chi ama i dolci particolarmente speziati e ricchi aromi.

INGREDIENTI

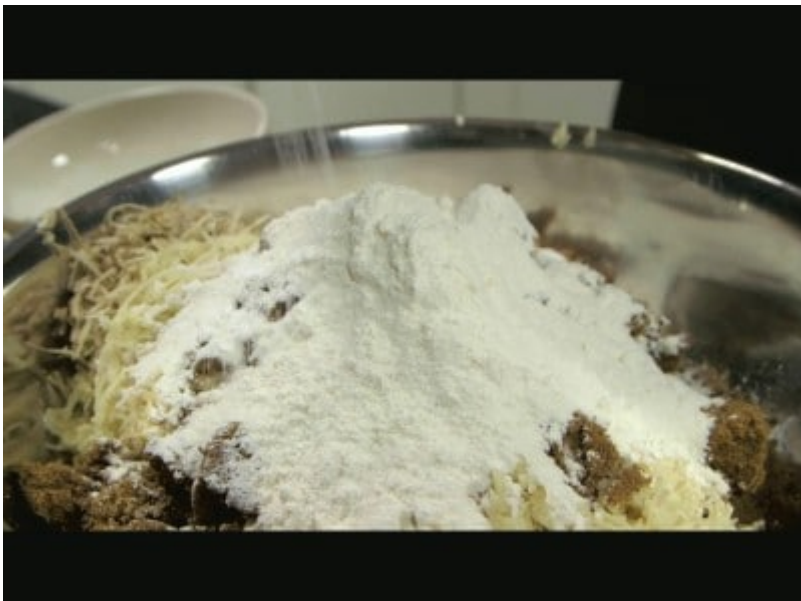
PATATE DOLCI (O AMERICANE) 1 kg
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA 300 gr
FARINA 125 gr
BAKING riproducibile mischiando il bicarbonato e il cremor tartaro in pari quantità - 1 cucchiaio da tè
LATTE DI COCCO 500 ml
UVA PASSA 200 gr
NOCE MOSCATA 2 cucchiaini da tè
ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè
CANNELLA in polvere - 2 cucchiaini da tè
PEPE GAROFANO tritato fine - 8
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate dolci e grattugiarle con una grattugia a buchi grossi per ottenere dei filini.



- 2 Unire tutti gli altri ingredienti.







3 Mescolare il tutto molto bene.



4 Foderare il fondo di uno stampo a cerniera di 26 cm di diametro con un foglio di carta forno.



5 Imburrare ed infarinare lo stampo.



6 Trasferirvi il composto e livellarlo con un cucchiaio.



7 Infornare a 180°C per 1 ora circa.



- 8 Lasciare riposare il dolce, una volta sfornato e tolto dallo stampo, per 1 o 2 giorni, il pudding ne guadagnerà in sapore e aroma.

