

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pane dolce tahitiano

LUOGO: Oceania / Polinesia Francese

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



INGREDIENTI

- 175g di farina
- 100g di farina integrale
- 175g di zucchero
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di lievito
- ½ cucchiaino di sale
- 240ml yogurt bianco
- 2 albumi piuttosto grossi
- 2 cucchiai di olio vegetale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ½ cucchiaino di zenzero candito
- il succo e la scorza di 2 arance
- 100g di mango essiccato
- 100g di ananas essiccato

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 180°C e imburrate leggermente uno stampo di 23x13cm.

In una grossa ciotola, miscelate insieme le farine, lo zucchero, il bicarbonato, il lievito ed il sale. In un'altra ciotola, miscelate insieme lo yogurt, i bianchi d'uovo, l'olio, il succo d'arancia, la vaniglia e lo zenzero.

Aggiungete il composto di yogurt a quello di farina e mescolate giusto per amalgamare gli ingredienti. Non mischiate eccessivamente o sbattete il composto.

Incorporate la scorza d'arancia, il mango e l'ananas fino a che siano ben amalgamati, versate il composto nello stampo preparato e livellate la superficie.

Infornate per 50 minuti o fino a che uno stuzzicadenti inserito nell'impasto non venga estratto completamente pulito.

2 Lasciate raffreddare nello stampo per 10 minuti prima di rimuovere la torta e fate, successivamente, raffreddare su di una griglia.