

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Savarin all'uvetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



I **savarin all'uvetta** sono dei dolcetti realizzati con lo stesso impasto dei babà che abbiamo deciso d'arricchire con l'uvetta. Delle piccole leccornie adatte al periodo pasquale, delicate ed eleganti adatte per sorprendere i vostri amici. Provate questa ricetta e se amate i dolci napoletani, vi lasciamo anche un'altra bella idea: la [pastiera](#)!

PER LA PASTA

FARINA MANITOBA 400 gr

ZUCCHERO 28 gr

SALE 8 gr

LIEVITO DI BIRRA 32 gr

UOVA 400 gr

BURRO 140 gr

UOVA 100 gr

UVETTA 100 gr

PER LA BAGNA

ACQUA 500 ml

ZUCCHERO 250 gr

RUM 100 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i savarin all'uvetta riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero, il sale ed il lievito sbriciolato a mano.

Azionare la macchina per amalgamare questi ingredienti.





- 2 Con la macchina in funzione, incorporare la prima quantità di uova, poche per volta per farle assorbire bene dall'impasto.



- 3 Quando l'impasto sarà ben incordato ovvero quando si sarà ben staccato dalle pareti della ciotola per raccogliersi attorno al gancio della planetaria, aggiungere il burro, un pezzo per volta.



- 4 A questo punto aggiungete anche le ultime uova e fatele assorbire bene dal composto.



5 Mettete il composto da parte a lievitare per un'ora o fino al raddoppio del volume iniziale.

Trascorso questo tempo, riprendere l'impasto lievitato e farlo lavorare di nuovo incorporando, stavolta, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua.





6 A questo punto, dividete l'impasto e trasferitelo in uno stampo per savarin. Se usate degli stampi in alluminio abbiate l'accortezza di imburrarli.



7 Far lievitare nuovamente l'impasto nello stampo, quindi infornarlo a 200°C per circa 20-

25 minuti o a doratura.



8 Nel frattempo preparate la bagna: riunite in un pentolino l'acqua e lo zucchero e far scaldare il tutto affinché lo zucchero si possa sciogliere.

Trasferite la soluzione di acqua e zucchero in una ciotola, quindi aggiungete il Rum.





9 Sfornate i savarin e toglieteli dallo stampo. Tagliate il fondo bombato e immergeteli nella bagna.



10 Trasferite i savarin su di una griglia a sgocciolare.



11 Trasferite i savarin su di un vassoio e spennellateli con della gelatina alimentare.



12 Decorate, infine, i savarin con la panna montata e con le amarene.





CONSIGLIO

Sono buoni anche il giorno dopo?

Sì sono davvero ottimi.