

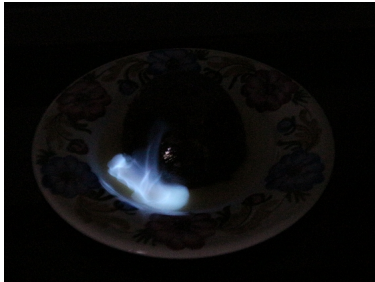
Salutiamo le vacanze di Natale con il Christmas Pudding

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 06 Gennaio 2013 20:11 - Ultimo aggiornamento Domenica 06 Gennaio 2013 20:29

Christmas pudding

Le vacanze di Natale finiscono con l'Epifania. Le salutiamo con un "falò" casalingo ottenuto fiammeggiando un Christmas pudding, tipico dolce natalizio inglese.



Dosi: 400 gr di uvetta, 1 mela renetta, 50 gr di mandorle pelate, 150 gr di farina bianca, 400 gr di zucchero di canna, 200 gr di cubetti di frutta candita, 150 gr di pangrattato, 200 gr di burro, 4 uova, sale, 125 ml di birra scura, 1 limone, 1 arancia, ½ bicchiere di rum, 2 cucchiari di melassa, noce moscata, cannella, coriandolo, zenzero.

In una terrina versare la farina, il pane grattato e le spezie e unirvi l'uvetta, i canditi, la mela a cubetti, le mandorle, la scorza del limone e dell'arancia, il succo del limone e dell'arancia, il sale e lo zucchero. Aggiungere il burro le uova, la birra, la melassa e il rum e mescolare bene. Lasciare riposare l'impasto per almeno 8 ore. Versare l'impasto in uno stampo tondo da budino, coprirlo con carta stagnola e cuocerlo a bagnomaria per almeno 4 ore.



Portarlo in tavola, fiammeggiarlo con il brandy e servirlo accompagnato con crema o panna.

Salutiamo le vacanze di Natale con il Christmas Pudding

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 06 Gennaio 2013 20:11 - Ultimo aggiornamento Domenica 06 Gennaio 2013 20:29

