Pane di Aceto e Cedro

Dolce

Tempo: 210 min



Ingredienti

- 150 g di melassa 350 g di farina
- 125 g di farina di riso
- 1/2 cte di pimento in polvere
- 175 g di margarina polinsatura
- 125 g di uva passa
- 125 g di uva sultanina
- 125 g di cedro e scorza d'arancia candita a dadini
- 17,5 cl di latte
- 3 ctav di aceto di sidro
- 1 cte di bicarbonato di sodio
- 90 g di zucchero a velo

Preparazione

1. Prendere una teglia di 25 x 11 con i bordi abbastanza alti, ungerla, dopodich foderarla con la carta da forno, ungere anche la carta e scaldare il forno fino a 170 C. Prendere una ciotola e mescolarci il pimento con la farina e la farina di riso. Usando le dita, realizzare dei grumi aggiungendo e impastando la margarina. Aggiungere la frutta candita e le uvette. Prendere una casseruola e scaldare il latte, aggiungere il bicarbonato di sodio e l'aceto. Mescolare finch non appare la schiuma. Velocemente

trasferirla nella ciotola con la frutta e mescolare con un cucchiaio di legno. Appiattire il tutto con il cucchiaio di legno e versare nella teglia disponendo con cura in ogni parte. Cuocere in forno per 1 ora e 10 minuti. Il pane dovr essere aumentato di volume e dorato sufficientemente. Aiutandosi con un coltello staccare dai bordi della teglia il pane e adagiare su un piatto. Tolta la carta far raffreddare del tutto. Prendere una ciotola, mescolare con un cucchiaio di legno, il succo di limone, lo zucchero a velo. Deve diventare una sostanza cremosa. Con un cucchiaio disporre in un cartoccio unto la sostanza in maniera tale da creare il disegno che, coprendo il dolce con la carta, otterremo. Prima di servire lasciare asciugare.