elGourmet

# Pinza (Pan dulce del Veneto)

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Piñones**: 40 g
**Harina de Maíz**: 200 g
**Agua**: 400 cc
**Manzana verde**: 1 Unidad
**Bicarbonato De Sodio**: Una pizca
**Almendras peladas**: 40 grs.
**Nueces**: 40 g
**Harina 0000**: 200 g
**Grapa**: 1/2 Vaso
**Azucar**: 40 grs.
**Pera**: 1 Unidad
**Higos secos**: 50 g
**Manteca**: 150 g
**Sal**: Una pizca
**Semillas De Anis**: 1/2 cdita.
**Pasas de Uva**: 50 grs.

### Varios

**Manteca**: Cantidad necesaria
**Harina**: Cantidad necesaria
**Azucar impalpable**: A gusto

## Preparación de la Receta

- Machaque las semillas de anís en el mortero.
- Pele la *manzana*, la pera y córtelas en láminas finas.
- Pique groseramente los higos, las nueces y las almendras.
- Hidrate las pasas de uva, los higos y las semillas de anís en grapa.
- Agregue la pera, la *manzana*, las nueces, los piñones, las almendras y la fruta abrillantada.
- En una *cacerola* lleve el agua a hervor con sal.
- Vierta la *harina* en forma de lluvia sin dejar de revolver hasta eliminar los grumos.
- Incorpore la *harina* de maíz y mezcle hasta que desaparezcan los grumos.
- Deje cocinar sobre fuego bajo hasta que la masa se despegue de las paredes de la *cacerola*.
- Fuera del fuego agregue el azúcar, la *manteca*, las frutas maceradas y mezcle bien.
- Deje bajar un poco la temperatura y añada el bicarbonato.

- Vierta dentro de un molde cuadrado de 25 cm de lado previamente enmantecado y enharinado.
- Cocine en el horno precalentado a 170/180º C durante 45 minutos a 1 hora aproximadamente.
- Desmolde, deje enfriar y corte en porciones.

## Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pinza-pan-dulce-del-veneto**