

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 Anís: 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 abrigantada.
- 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 desprege 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 170/180° 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>