Spongata di Brescello (Dulce de nueces de Brescello)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Vino Blanco: 2 cdas.
Azucar: 80 grs.
Manteca fría: 120 grs.
Harina 0000: 150 g
Huevo: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Harina 000: 130 g

Relleno

Canela: 1/2 cda.
Piñones: 30 g
Almendras: 90 g
Miel: 2 cdas.
Cedrón abrillantado: 50 g
Pan Rallado: 1/2 Taza
Pasas de Uva: 50 grs.
Galletas dulces: 30 g
Huevo: 1 Unidad
Clavo de olor en polvo: Una pizca
Nueces: 60 g
Nuez Moscada: Una pizca

Varios

Harina:
Manteca:
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Corte la *manteca* en cubos.
- Mezcle el *huevo* con el vino.
- En un bowl mezcle las dos harinas tamizadas, la sal y el azúcar.
- Forme un hueco en el centro y dentro disponga el *huevo* con el vino y la *manteca*.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes con un cornet hasta obtener una mezcla granulada
- Separe un 1/3 de masa, forme dos bollos, envuelva en un film y deje descansar en la heladera durante 30 minutos.

Relleno

- Tueste ligeramente las almendras, las nueces y los piñones.
- En una sartén caliente tueste el pan rallado.
- Derrita la miel sobre baño María.
- Procese las nueces con los piñones, las galletas y las almendras hasta reducirlos a polvo
- Pase a un bowl y agregue el pan rallado, las pasas de uva, el cedrón el clavo de olor, la canela y nuez moscada.
- Incorpore la miel, el *huevo* y termine de mezclar.

Armado

- Estire el bollo de masa más grande hasta formar un disco de 5 mm de espesor.
- Forre un molde de 20 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado.
- Estire el resto de masa hasta formar un disco de 20 cm de diámetro
- Disponga el relleno en la base del molde, tape con el disco de masa y selle los bordes.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 15 minutos, baje la temperatura del horno a 180º C y termine la cocción durante 25 minutos o bien hasta que la superficie se vea dorada.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con abundante azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spongata-di-brescello-dulce-de-nueces-de-brescello