Panpepato lucernese

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	12
Elettrodomestico	Combair HSE dal 2015

Preparazione

un po' di burro

Imburrare il fondo e il bordo della tortiera con chiusura a cerniera.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

300 ml di panna intera

300 g di yogurt

200 g di zucchero

3 CM di spezie per panpepato

140 g di succo di pera condensato

1½ CT di bicarbonato di sodio in polvere

1 pizzico di sale

500 g di farina bianca

Mescolare panna intera, yogurt, zucchero, succo di pera condensato e spezie per panpepato in una scodella per impastare. Mescolare insieme farina, bicarbonato di sodio in polvere e sale e aggiungere al composto con lo yogurt un cucchiaio alla volta, quindi amalgamare bene. Versare l'impasto nella tortiera con chiusura a cerniera preparata e livellare la superficie. Trasferire la tortiera con chiusura a cerniera sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 160 °C per 1 Ore

Lasciar raffreddare il panpepato e servire con burro o panna montata.

Consigli

Per rendere lucida la superficie del dolce, spennellarlo con un po' di succo di pera condensato dopo la cottura. Terminata la cottura, il panpepato può essere tagliato in orizzontale e farcito con panna montata aromatizzata con Williams.

Accessori

Tortiera con chiusura a cerniera ø26 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019