



# 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 cucchiaino 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

