

Così ti concio il panettone...^_^



"L'Epifania tutte le feste porta via"

così recita un vecchio detto e da ieri, archiviati alberi e presepi, ghirlande e lucine colorate si torna alla normalità e in fondo un po' mi dispiace, perchè quello scintillio, diciamoci la verità, anche se lo spirito festivo scarseggia, una bella dose di allegria te la regala.

Ma a dirla lunga sulle feste appena trascorse c'è sempre la scia di pandori e panettoni avanzati, avvolti sommariamente nel cellophane in attesa che qualche volenteroso li finisca; torroncini che si mimetizzano a cioccolatini nella coppetta portadolci e in congelatore ancora metà rotolo per fare le sfogliatelle.

In questo momento mi sento malesolo all'idea e credo che chiamerò in soccorso la Mamy alla sua prossima visita fine mese ^_^

Per tornare al nostro famoso panettone...

"bimbo, lo finiresti il panettone a colazione o prerisci un dolcino fatto dalla sottoscritta?"

E grulla io che glielo chiedo, immaginate la risposta!

Difficile eh?

"No dai questa volta fammi un dolcino tu!!!"

Come se non mi fossi appena districata col pan ba-cio, per altro spazzolato in tre giorni!

E così quel panettone rischiamo faccia compagnia alle colombe di Pasqua!

Ma aspetta moh che ti sistemo io (noi donne, confessiamo, ne sappiamo una più del diavolo).

La torta te la faccio sì ma...col panettone ^_^ !

E ci finisco anche il pacco di fioretto che puntualmente dimentico per panificare.

Così, dalla laboriosità (per me dilettante) del pan ba-cio alla rapidità di questo rustico di panettone il passo è stato breve: un mixer, più o meno 30 minuti per

lavare anche le ciotole e il dolce era lì a cuocere bello bello in forno.
Oddio, proprio tanto bello no, l'aspetto è decisamente rustico, ma il gusto...sfido a dire che è un RICICLO!!!!!!
Va a finire che il prossimo anno il panettone lo farò avanzare apposta...
Ma veniamo alla ricetta...



Torta di panettone

Print

Prep time

45 mins

Cook time

40 mins

Total time

1 h 25 mins

Per uno stampo tondo da 24 cm (o quadrato 23×23 cm)

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 10-12

Ingredienti

- 350 gr di panettone senza crosta (ma vanno bene anche pandoro, colomba, pan brioche...)
- 175 gr di farina 00
- 100 gr di farina di mais fioretto
- 2 uova grandi
- 2 tuorli

- 225 ml di latte intero
- 60 gr di zucchero di canna
- 50 gr di burro
- 40 ml di Cointreau (Grand Marnier o altro liquore all'arancia)
- 50 gr di gocce di cioccolato
- 12 gr di lievito per dolci
- sale
- cristalli di zucchero per la superficie (facoltativo)

Procedimento

1. Sbriciolare grossolanamente in una ciotola il panettone e bagnarlo con il latte e il liquore.
2. Setacciare insieme le farine con il lievito ed aggiungere un pizzico di sale.
3. In una seconda ciotola montare bene le uova intere ed i tuorli con lo zucchero di canna, fino ad avere una massa gonfia e spumosa.
4. Aggiungere il burro fuso tiepido (40°C) a filo, facendolo assorbire bene.
5. Unire il composto di latte e panettone e dare una prima mescolata veloce.
6. Aggiungere quindi il mix di farine e, per ultimo le gocce di cioccolato.
7. Amalgamare bene.
8. Trasferire il composto in una tortiera imburrata e infarinata, cercando di livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio (l'impasto è abbastanza sodo, ma è normale così).
9. Distribuire a piacere sulla superficie i cristalli di zucchero.
10. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti (fare la prova stecchino).
11. Sformare la torta su una grata per dolci e lasciarla raffreddare completamente.



Un dolce abbraccio a tutti, alla prossima