

PANDORO 1

INGREDIENTI:

- gr. 300 farina Mix C (Schar)
- gr. 150 farina Gluteno (Schar)
- gr. 150 di amido di mais o di maizena
- gr. 300 burro
- gr. 350 zucchero
- n. 2 bustine di lievito per dolci
- n. 4 cucchiaini di cognac
- n. 8 uova
- --- succo di 1 limone
- --- zucchero a velo
- --- vanillina

PREPARAZIONE:

Lavorare il burro fino ad ottenere una crema, aggiungere uno alla volta i tuorli. Unire lo zucchero, il succo di limone ed il cognac. Separatamente mescolare le farine con lo zucchero e versarle a pioggia sul composto. Continuare a mescolare ed infine aggiungere il lievito e gli albumi montati a neve ben ferma. Versare il composto in uno stampo per pandoro imburrato ed infarinato, coprire la teglia con carta dall'alluminio dando la forma a cunetta per la lievitazione e cuocere in forno preriscaldato. Quando sarà freddo cospargere il pandoro con lo zucchero a velo.