



## **Pandolce tipo genovese**

| <b>Ingredienti</b>                              | <b>Unità di misura</b> | <b>Porzioni</b> |          |          |          |          |          |          |           | <b>oggi</b> |
|-------------------------------------------------|------------------------|-----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-------------|
|                                                 |                        | <b>2</b>        | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>7</b> | <b>8</b> | <b>10</b> |             |
| <b>Burro</b>                                    | <b>gr.</b>             |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>80</b>   |
| <b>Zucchero</b>                                 | <b>gr.</b>             |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>100</b>  |
| <b>Uova intere</b>                              | <b>n°</b>              |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>1</b>    |
| <b>Farina 00</b>                                | <b>gr.</b>             |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>300</b>  |
| <b>Latte</b>                                    | <b>gr. /ml</b>         |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>80</b>   |
| <b>Lievito in polvere per dolci (1 bustina)</b> | <b>gr.</b>             |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>16</b>   |
| <b>Uvetta</b>                                   | <b>gr.</b>             |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>250</b>  |
| <b>Arancia candita</b>                          | <b>gr.</b>             |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>80</b>   |
| <b>Cedro candito</b>                            | <b>gr.</b>             |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>80</b>   |
| <b>Pinoli</b>                                   | <b>gr.</b>             |                 |          |          |          |          |          |          |           | <b>20</b>   |

Mettere nella ciotola (o nella planetaria con gancio) il burro a temperatura ambiente e lo zucchero

Mescolare ed aggiungere lentamente metà della farina

Aggiungere il lievito in polvere

Continuare ad impastare mentre si aggiunge piano piano tutta la farina.

Aggiungere l'uovo.

Mentre si impasta, aggiungere a filo il latte a temperatura ambiente.

Sempre impastando aggiungere l'arancia candita, il cedro candito e l'uvetta (sciacquata e scolata).  
Impastare per 5 minuti e solo alla fine aggiungere i pinoli.  
Ultima mescolata di pochi secondi.

Mettere l'impasto sulla leccarda coperta da un foglio di carta da forno.

Dargli una forma rotonda ed appena schiacciata  
con un coltello effettuare la classica decorazione a rombi.

Infornare a 180° per 45 minuti

Sfornare a lasciare raffreddare.