

DOLCI E DESSERT

Cloutie dumpling

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Scozia)

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Farina	3 tazze
Lievito	3 cucchiaini
Grasso animale	1 tazza
Uvetta sultanina	1 tazza
Uvette tritate	1/2 tazza
Zucchero	3/4 tazza
Cannella in polvere	1 cucchiaino
Spezie miste	1 cucchiaino
Bicarbonato di sodio	1/2 cucchiaino
Uovo sbattuto	1
Latte con aggiunta di limone	2 tazze

■ Preparazione

- 1 Con il burro fuso ungete una pentola a vapore per pudding della capacità di un litro.
- 2 Setacciate la farina in un grande recipiente, poi aggiungete il grasso, la frutta, lo zucchero, le spezie e il bicarbonato e mescolate bene.
- 3 Fate un buco nel centro del composto e versatevi il latte (con aggiunta di limone) e l'uovo. Amalgamate bene gli ingredienti senza lavorare a lungo l'impasto.
- 4 Con un cucchiaino mettete il composto nella pentola a vapore e livellatene la superficie. Coprite con un foglio di alluminio unto di burro e con un coperchio, e adagiate la pentola in un'altra pentola più grande.
- 5 Versate nella pentola grande una quantità di acqua bollente tale da sfiorare 2/3 della pentola a vapore e coprite.
- 6 Lasciate cuocere a fuoco basso per 2 ore e 30 minuti, aggiungendo acqua per mantenere il livello, se necessario. Estraiete il dolce dalla pentola e adagiatelo su un piatto da portata.



Servite caldo o freddo con crema pasticciera o panna montata.