

DOLCI E DESSERT

Gateau basque

Origine: Francia, Spagna

DOSI

12 persone

■ Ingredienti per 12 persone

Burro	300 g
Zucchero	300 g
Sale	1 pizzico
Vaniglia	1 stecca
Farina	460 g
Lievito in polvere	8 g
Uova	3
Crema pasticciera	350 g
Rum scuro	2 cl
Zucchero a velo per guarnire	
Burro per le teglie	
Pangrattato per le teglie	

■ Preparazione

- 1 Ponete il burro in una terrina, unitevi lo zucchero, il sale e l'interno della stecca di vaniglia e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto morbido e gonfio.
- 2 Incorporatevi le uova, uno alla volta, alternandole con un poco di farina mescolata col lievito: dovete ottenere un impasto morbido e cremoso, a cui aggiungerete il resto della farina, amalgamandola perfettamente.
- 3 Ponete il composto in una tasca di tela con bocchetta liscia n. 10. Imburrate due teglie coi bordi svasati, cospargetele col pangrattato, poi distribuitevi dentro il composto, formando una spirale a partire dall'esterno.
- 4 Sul margine esterno della pasta formate un bordo rialzato, in modo che la farcitura non fuoriesca dal dolce. Preparate una crema pasticciera, incorporatevi il rum e distribuitela nelle tortiere.

- 5 Coprite la farcia con la pasta rimasta, poi cuocete le torte nel forno (190-200 gradi) per circa 40 minuti. Servite i dolci freddi e cosparsi con lo zucchero a velo. --- CONSIGLI.
- 6 Come si intuisce dal nome, si tratta di un dolce originario dei Paesi Baschi, oggi assai diffuso e apprezzato anche nella vicina Francia.
- 7 La ricetta tradizionale prevede una farcitura a base di marmellata di ciliegie nere, che nella versione francese da noi proposta viene sostituita con crema pasticciera.