

# LE GÂTEAU “LA PINSA”

C'est l'un des desserts les plus anciens de la cuisine vénitienne typique, une préparation très rustique dont les variations sont infinies. Un dessert d'origine pauvre qui est aujourd'hui retravaillé avec des ingrédients un peu plus riches.

La tradition de Vicenza veut que le soir du 5 janvier, la Befana soit brûlée au feu de joie traditionnel en mangeant la "Pinza", en buvant du vin chaud et en chantant les célèbres comptines populaires pour un bon présage pour la nouvelle année.



# INGRÉDIENTS

- 500 g de pain sec
- 600 ml de lait chaud
- 120 g de raisins secs
- 60 ml de grappa
- 5 oeufs
- 1/2 cuillère à café de sel
- 160 g de sucre cristallisé



-5 pommes

-1/2 citron

-4 cuillères à soupe de farine

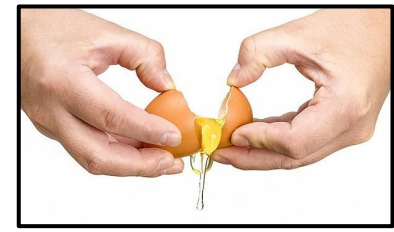
-2 cuillères à café de levure chimique

-assez de beurre

-juste assez de sucre granulé pour garnir



# PRÉPARATION



- Pour préparer le gâteau “pinza” avec des pommes et des raisins secs, faites tremper le pain dans du lait chaud pendant au moins une heure. Trempez les raisins secs dans la grappa.
- Ajoutez ensuite les œufs, le sel et le sucre au pain. Pétrissez avec vos mains et mettez de côté.
- Préchauffez le four à 180 degrés (statique).
- Retirez les graines des pommes et coupez-les en cubes. Ajoutez-les au mélange de pain. ajoutez également les raisins secs, la grappa, le jus de citron, la farine et la levure. Pétrissez à nouveau avec vos mains pour combiner tous les ingrédients.
- Badigeonner la casserole d'un peu de beurre fondu et étaler la pâte en l'étalant directement avec les mains mouillées, pour qu'elle ne colle pas.
- Cuire au four à 180 degrés pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer du four et saupoudrer immédiatement la surface de sucre granulé. Servir coupé en carrés.