Iginio Massari The Sweetman, dall'Albania la shendetlie di Malvina

massari-14-78bbf316

SHENDETLIE

Ingredienti

Torta

150 g di uova

80 g di zucchero

30 g di miele

150 g di burro fuso

30 g di cacao in polvere

50 g di noci a pezzetti

500 g di farina bianca tipo 0

50 g di bicarbonato

20 g di tuorlo

Sciroppo

1 baccello di vaniglia

50 g di miele

50 g di zucchero

100 g d'acqua

2 g di chiodi di garofano

20 g di succo di limone

La scorza edibile di 1 limone

Preparazione

Torta

Prendere le uova e versarle in una ciotola media insieme allo zucchero. Lavorare per poco con una frusta a mano. Aggiungere il miele e miscelare. Continuando a sbattere, versare il burro fuso freddo. Prima di aggiungere le polveri, mescolare farina, lievito e cacao insieme e setacciare. Incorporare le polveri gradualmente per evitare il più possibile la formazione di grumi, lavorare energicamente il composto dall'interno verso l'esterno con una spatola o impastare a mani nude. Mescolare accuratamente fino ad ottenere una pasta corposa e omogenea. Unire le noci a pezzetti e lavorare ancora per poco. Prendere una teglia rettangolare, imburrare e infarinare a dovere. Stendervi la pasta, livellando con una spatola. Spennellare la superficie con un tuorlo per dare lucidità e colore e favorire lo sviluppo durante la cottura. Creare dei solchi decorativi con una forchetta e mettere in forno preriscaldato a 180° per 30/35 minuti.

Sciroppo

Mentre la torta è in forno, preparare uno sciroppo aromatico versando in un tegame l'acqua insieme a zucchero, chiodi di garofano, miele e infine un baccello di vaniglia. Sciogliere a fuoco lento mescolando di tanto in tanto e dopo 20 secondi dalla prima ebollizione, unire il succo e la scorza di limone grattugiata.

Composizione

A cottura ultimata, mentre è ancora caldo, sciroppare il dolce con un pennello, ridurre le parti in eccesso tagliandole con un coltello e disciplinare in fette regolari prima di servire.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**