Lekach
torta di miele

LA DOLCEZZA VIEN BRINDANDO

SI TRATTA DI UNA RICETTA ASHKENAZITA TIPICA DEL CAPODANNO EBRAICO, ROSH HASHANAH. A ROSH HASHANAH, IN SETTEMBRE, È INFATTI USANZA CONSUMARE DOLCI PREPARATI CON IL MIELE PERCHÉ ALL'ANNO NUOVO NON MANCHINO DOLCEZZA E GIOIA. E CON I TEMPI CHE CORRONO, UNA RICETTA COSÌ NON PUÒ MANCARE DAL MENÙ DEL CENONE.

INGREDIENTI

3 UOVA / 1 BICCHIERE DI MIELE / 1 BICCHIERE DI ZUCCHERO / 1 BICCHIERE DI CAFFÈ TIEPIDO / 1/2 BICCHIERE DI OLIO DI SEMI / 1 BUSTINA LIEVITO PER DOLCI / 2 CUCCHIAINI BICARBONATO / QUALCHE GOCCIA DI ESTRATTO DI VANIGLIA / CIRCA 280 G DI FARINA "00" / CANNELLA IN POLVERE / CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE / ZENZERO IN POLVERE.

PREPARAZIONE

Sbattete le uova, il miele e lo zucchero, per ottenere una crema chiara. Aggiungete l'olio e il caffè, sciogliendo in quest'ultimo il bicarbonato. Unite all'impasto la vaniglia, le spezie, il lievito e infine la farina, poca per volta, continuando a mescolare tutto con le fruste elettriche. Imburrate e infarinate con del pan grattato uno stampo da ciambella, riempitelo con l'impasto. Fate cuocere il dolce nel forno già caldo a 180° C per 35/40 minuti, coprendo il dolce con della carta stagnola se dovesse scurirsi troppo rapidamente in superficie. Controllate la cottura con la prova dello stecchino e sfornate la torta, avendo cura di staccarla dallo stampo solo una volta raffreddata.

imprebanca
LA BANCA DAL TUO PUNTO DI VISTA.