BRÚJULA COTIDIANA
Director Riccardo Cascioli
HECHOS PARA LA VERDAD

LA RECETA

Ciaramicola

CULTURA 28_02_2022

Se trata de un dulce antiguo: antaño lo regalaban las chicas en edad de casarse a sus pretendientes.

Es un pastel festivo (especialmente en Semana Santa) típico de Perugia: los colores representan los cinco distritos de la ciudad y el escudo de Perugia. No podíamos hacer un homenaje más acertado al Perugino.

Ingredientes para 10/12 raciones

500 g de harina 00

250 g de azúcar

100 g de mantequilla

100 ml de leche

4 yemas de huevo

16 g de levadura en polvo

120 ml de licor Alchermes

La corteza rallada de un limón

Para el merengue

100 g de claras de huevo (aprox. 3 huevos medianos)

100 g de azúcar glas

100 g de azúcar

Para la decoración

10 g de chispitas de colores

***

Primero, ablande la mantequilla a temperatura ambiente durante una hora aproximadamente.

Bata las yemas con el azúcar y la leche, añada la mantequilla blanda, la ralladura del limón y seguir mezclando. Se puede utilizar un batidor de mano, una batidora eléctrica o una amasadora.

Vierta el licor Alchermes poco a poco y siga mezclando hasta que la mezcla sea homogénea.

Por último, añada la harina y la levadura.

Mezcle bien y vierta la mezcla en el molde de 26 cm engrasado y enharinado, nivele y hornee a 180°C, horno estático precalentado, durante unos 35 minutos. Haga siempre la prueba del palillo para comprobar que el bizcocho está listo: introduzca un palillo en la parte superior del bizcocho y si sale seco significa que ya está cocido y se puede sacar del horno; de lo contrario, manténgalo en el horno unos minutos más. Una vez sacado del horno hay que dejar que se enfríe.

Mientras tanto se puede preparar el merengue: vierta las claras de huevo a temperatura ambiente en el bol de la amasadora, bata hasta que se vuelvan ligeras, entonces añada el azúcar glas, bata durante un par de minutos y añada el azúcar, suba la velocidad al máximo y bata hasta que el glaseado se mantenga unido y no gotee. Debe estar muy brillante y firme; tenga en cuenta que se necesitan al menos 10 minutos para batir bien las claras.

Llegados a este punto, decore el bizcocho con una capa generosa de merengue, añada las chispas de colores y vuelva a meterlo en el horno a 80/90°C como máximo, durante unos 40 minutos. Saque del horno y deje enfriar.

por Liana Marabini