



Pinza della befana



[Zucchero grezzo di canna](#)



Difficoltà bassa



60 minuti

Ingredienti per la Pinza della Befana.

Ingredienti per una tortiera da 26 cm:

350 g Latte fresco

160 g Zucchero di canna

1/3 bacca Vaniglia

1 pizzico Sale

70 g Farina per polenta gialla finissima (fioretto)

70 g Burro

100 g Uova (circa 2)

45 g Noci

70 g Fichi secchi

350 g Mele golden

70 g Uvetta ammollata in 30 g di grappa

70 g Pinoli

150 g Farina 00 w 170

10 g Lievito chimico

Procedimento



1. Portate ad ebollizione il latte con lo zucchero di canna, il pizzico di sale e la bacca di vaniglia.



2. Quando il latte inizia a bollire, togliete la bacca di vaniglia e aggiungete, mescolando con una frusta, la farina per polenta. Cuocete a fuoco lento per alcuni minuti, quindi togliete la casseruola dal fuoco e fate raffreddare leggermente il composto.



3. Quando la polenta risulta tiepida, aggiungete il burro, le uova, le noci a pezzetti, i fichi secchi tritati grossolanamente, l'uvetta ammollata con la grappa, le mele a fettine sottili e infine i pinoli.



4. Per ultima, incorporate la farina setacciata con il lievito, facendo attenzione a non formare grumi.



5. Versate il composto in una tortiera imburrata e cuocete in forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti. Fate raffreddare e servite a temperatura ambiente.