

CRESCIONDA VEGAN, LA TORTA DI CARNEVALE DI SPOLETO A TRE CONSISTENZE , CON AMARETTI FATTI IN CASA





🥧 CRESCIONDA VEGAN, LA TORTA DI CARNEVALE DI SPOLETO A TRE CONSISTENZE DI, CON AMARETTI FATTI IN CASA

Viaggi&AssaggiFelici



 **CRESCIONDA VEGAN, LA TORTA DI CARNEVALE DI SPOLETO A TRE CONSISTENZE DI, CON AMARETTI FATTI IN CASA**

*Un profumo di amaretti pervade la casa: è la **CRESCIONDA SPOLENTINA!***

Un dolce tipico del periodo di Carnevale davvero semplice e dall'inconfondibile aroma di amaretto, con la consistenza che assomiglia alla TORTA MAGICA (Tre strati differenti che si sedimentano durante la cottura, ma ottenuti da un unico impasto!!!

*Un unico impasto che genera tre consistenze diverse: **pan di Spagna, crema e budino sul fondo)***

Non solo chiacchiere, bugie, castagnole e dolci fritti di ogni tipo.

*La **crescionda di Spoleto** è un dolce tipico del **Carnevale umbro** e non è altro che una morbidissima torta caratterizzata da un impasto di **amaretti**.*

*La vera peculiarità, infatti, sta nel fatto che l'impasto è quasi privo di farina e al posto di questo ingrediente vengono appunto utilizzati **amaretti tritati**, che io naturalmente ho fatto in casa ☐*

Il nome di questo dolce deriverebbe dalla "crescia unta" una variante dolce della focaccia preparata nelle Marche e in Umbria.

*La ricetta tradizionale prevedeva un impasto **completamente diverso** rispetto a quello che si prepara oggi. Basti pensare che un tempo venivano utilizzati ingredienti come il pecorino e il brodo. Oggi, invece, ne esistono ben tre diverse varianti dolci: quella di mele, la poretta e quella più diffusa a tre strati.*

La mia sarà naturalmente una versione VEGAN e rivisitata con fichi secchi , la buccia grattugiata finemente di un 'arancia ed Il succo di mezza arancia nell'impasto !!!

Ingredienti PER UNO STAMPO DA 20 CM

- 2 cucchiaini di amido di mais (maizena)
- 100 g **Amaretti** PIÙ QUELLI PER LA DECORAZIONE (IO LI HO FATTI IN CASA)
- 100 g **Cioccolato fondente**
- 20 g di cacao amaro
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- scorza grattugiata di limone

- 100 g **eritritolo**
- 80 g **Farina** (io ho usato 40 kamut+40 farro)
- 550 ml **Latte** veg (io usato di Mandorle)
- 50 ml di olio di mandorle dolci
- 4 fichi secchi
- La buccia grattugiata finemente di un arancia
- Il succo di mezza arancia
- 1 bicchierino di liquore (ci andrebbe amaretto o rum , ma io non ce l'avevo ed ho aggiunto il limoncello, comunque è facoltativo)

Qui troverete la mia ricetta degli Amaretti:

<https://viaggiassaggifelici.blog/2022/02/11/amaretti-scuri-croccanti-fuori-e-morbidi-dentro/>

Procedimento crescionda

- 1) Grattugiate il cioccolato. Frullate gli amaretti per ridurli in polvere. Ricavate la scorza del limone e dell'arancia con una grattugia a fori piccoli, trita i fichi secchi
- 2) Unite l'eritritolo all'amido ,Incorporate la farina setacciata e poi aggiungete la polvere di amaretti, il latte,i fichi , il cioccolato, il cacao ,la cannella,la scorza di limone, la scorza di arancia ed il succo di arancia,l'olio di mandorle ,un pizzico di sale e il liquore: otterrete un composto piuttosto liquido, quindi non preoccupatevi.
- 3) Oleate lo stampo e ricopritelo di carta forno , versatevi l'impasto e cuocete

Cottura

- in forno statico caldo a 160° per circa 60 minuti
COPERTA DA CARTA ARGENTATA
- in friggitrice ad aria : 150° per 35 minuti , poi 160 °

per 10 minuti (e poi 9/10 minuti a 175° COPERTA DA CARTA ARGENTATA)

Sfornatela e fate raffreddare per almeno **2 ore**. Poi sistemate sul piatto da portata e decoratela **con eritritolo a velo** , cacao amaro, un pizzico di cannella e qualche amaretto intero e sbriciolato

Conservazione

La crescionda di Spoleto può essere conservata in un apposito contenitore ermetico per diversi giorni in frigorifero o per massimo 2 giorni a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!



Viaggi&AssaggiFelici.blog
blog di viaggi e cucina Vegana

ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK

Viaggi & Assaggi Felici

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :

alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>

mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**

facebook.com/groups/viaggiassaggiFelici.blog

seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggiFeliciblog>