

Dulcia piperata (douceur poudrée)

Ingédients (pour 4 à 6 personnes)

- ~ 200g de farine
- ~ 50 g de noix (ou amandes) hachées
- ~ 60 mL de bain prillé (ou rhum)
- ~ 60 mL de jus de raisin
- ~ 3 cuillères à soupe de pignons de pins
- ~ 3 cuillères à soupe de miel
- ~ ~~levure~~ levure
- ~ noisettes grillées

Préparation

Mélanger la farine, le poivre, les noix et les pignons de pin dans un bol.

Mélanger le jus de raisin et le miel dans une casserole.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le miel soit liquide, puis travailler dans le mélange de farine afin d'obtenir une pâte (si elle est trop épaisse, ajouter du lait jusqu'à avoir la consistance d'une crème épaisse).

Ajouter 1/2 cuillère à café de levure.

Verser la pâte dans un moule à gâteaux, puis mettre dans un four préchauffé à 180 °C et cuire pendant environ 30 min.

Retirer au four, laisser refroidir pendant 10 min dans le moule avant de le démouler sur grille, garnir avec un peu de miel et les noisettes grillées.