Ponche de Segovia

Provincia

Segovia

Ingrédients

Pour le gâteau:

- 75 gr de farine (de préférence farine de Biscuit).
- 3 œufs.
- 30 g de sucre.
- Vous pouvez ajouter un peu d'eau pour aider dans le mélange.

Pour la crème :

- 1/2 l de lait.
- 50 gr de sucre.
- 50 gr de farine (de préférence Maizena).
- 3 jaunes d'œuf.

Préparation

Battez les œufs et ajoutez ensuite le sucre et la farine. Mettez la pâte sur un plateau plat et mettez au four pendant 10 minutes à 160 °C. Le four doit être chauffé au préalable.

Pour la préparation de la farce, dans un bol battez les jaunes des œufs avec le sucre et la farine ; tout cela s'ajoute au lait avec un zeste de citron dont nous avons préalablement chauffé en remuant jusqu'à épaississement.

Finalement, pour la réalisation coupez le gâteau en rectangles, en mettant une couche de gâteau, couverte précédemment avec un sirop (sucre et eau), puis une couche de crème, saupoudrez ensuite avec un peu de cannelle ; puis une autre couche de gâteau dans les mêmes conditions que la précédente, c'est-à-dire couverte par sirop. Une fois fait le gâteau final avec les couches, couvrez l'ensemble d'une fine couche de massepain et saupoudrez tout cela de sucre glace. Ornez le gâteau à l'aide d'un fer rouge.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo