

Pão de Xuxu com Ameixa

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Esta receita chega a esta coleção através de uma rota tortuosa. No início da década de 1990, eu estava visitando a tia Diane do Scott em Tulsa, Oklahoma, e alguém me deu essa receita recortada de um jornal de domingo. A principal característica era que não tem gordura e nenhum ovo. Eu assei esse pão várias vezes. Ao mudar para o Brasil, eu adaptei a receita para usar o xuxu, muito mais disponível, e passei a receita para minha amiga Glória, que mora em Santos, SP. Eu acredito que Gloria estava visitando em Porto Alegre e Xangril á, RS, quando eu cozinhava o pão e ela gostava muito. Então, anos mais tarde, quando nos mudamos de uma casa em Newark, DE, nós esquecemos a minha pasta de receitas e a proprietária descartou. Eu pensei que eu tinha perdido a receita e lembrei da receita de vez em quando. Em 2017 eu estava no aeroporto de Frankfurt, Alemanha, quando recebi uma mensagem de texto de Gloria com uma foto da receita dizendo: "Olhe o que encontrei em uma gaveta! Grandes lembranças ". Assim, eu recuperei a receita.

Eu gosto muito deste pão porque eu gosto do sabor das ameixas. No entanto, este não é um pão popular na minha casa, onde outros não compartilham da preferência por ameixas. Eu acho curioso que o gosto por ameixas é surpreendentemente dividido entre as pessoas.

Ingredientes:

- 1 xícara de xuxu ralado
- 1 1/2 xícara de açúcar (300 grams)
- 1 xícara de água
- 1/2 xícara de purê de ameixa
- 2 colheres de chá de limão
- 1/2 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 colher de chá de sal
- 1 1/2 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 1/2 xícaras de farinha (350 grams)
- 3/4 xícara de ameixas secas em cubos
- 1/2 xícara de nozes picadas

Procedimento:

1. Pré-aqueça o forno e prepare a forma

- Pré-aqueça o forno a 160 C.
- Corte um pedaço retangular de papel pergaminho que cubra o fundo da panela e que suba os lados longos da panela.
- Pulverize o fundo da panela com spray de cozinha.

- Encaixe a panela com o papel de pergaminho e pulverize o papel de pergaminho com o spray para cozinhar.
2. **Preparando o purê de ameixas**
 - O melhor é fazer uma porção maior do purê de ameixas. Se você está fazendo uma única receita do pão, você pode armazenar o purê restante em pequenos recipientes na geladeira ou no congelador.
 - Corte as ameixas em pedaços pequenos e misture com uma pequena quantidade de água e processe no liquidificador ou em um pequeno processador de alimentos até obter uma pasta grossa.
 - Se você fizer a quantidade suficiente para apenas uma receita, você pode adicionar lentamente a 1 xícara de água que a receita solicita ao liquidificador para soltar a pasta e facilitar a remoção do purê do liquidificador ou processador. No entanto, não adicione muita água muito cedo porque a mistura deve ser grossa para permitir que as ameixas formem uma pasta.
 3. **Misture os ingredientes molhados**
 - Em uma tigela grande, misture o xuxu ralado com água, açúcar, limão, suco de limão, baunilha e sal,
 4. **Dump ingredientes secos, em seguida, misture sem mexer**
 - Despeje toda a farinha em um monte em cima dos ingredientes molhados, mas não misture ainda.
 - Espalhe a canela, o fermento químico, e o bicarbonato de sódio sobre a farinha.
 - Com um garfo ou um balão seco, misture suavemente apenas os ingredientes secos.
 5. **Enfarinhe as ameixas e nozes picadas, em seguida, misture**
 - Espalhe as ameixas e nozes picadas sobre os ingredientes secos e misture-os lentamente somente com a farinha. O objetivo é revestir as ameixas secas e as nozes com os ingredientes secos antes de misturar a massa. Este passo ajuda as nozes e ameixas a permanecer distribuídas no pão.
 - Agora, usando uma espátula de borracha grande ou uma colher de pau, mexa suavemente a massa até ficar bastante homogênea, mas não misture demais.
 6. **Asse, esfrie e sirva**
 - Despeje a massa na forma preparada.
 - Asse em 160 C por cerca de uma hora ou até que um palito de dente saia limpo quando inserido no meio do pão.
 - Remova do forno e deixe esfriar, na panela, em uma grade por 10 minutos.
 - Passe uma faca afiada de lâmina estreita ao longo das extremidades curtas da panela que não foram cobertas pelo papel pergaminho para liberar o pão.
 - Inverta em cima de uma tábua de cortar.
 - Remova o papel de pergaminho do pão.
 - Inverta novamente (você quer o lado superior para cima agora) na grade para resfriar.
 - Sirva quente ou deixe esfriar até a temperatura ambiente.
 - Se estiver completamente frio quando você for servir, você pode amornar uma fatia por 20 segundos com energia máxima no microondas. O melhor é ter uma cobertura de plástico sobre a fatia.
 - Sirva morno com uma colher de creme azedo.