

TORTA DI SAN FANOURIOS

FANOUPITTA



Ingredienti

- 1 tazza di olio d'oliva
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di succo d'arancia
- 1 cucchiaio di scorza d'arancia
- 3 tazze di farina lievitante
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaio di cannella e chiodi di garofano mescolati
- 1/2 tazza di noci tritate grossolanamente
- 1/2 tazza di uvetta

Preparazione

1. Sbattere bene tutti gli ingredienti (tranne la farina) per alcuni minuti.
- 2 . Aggiungere la farina e il bicarbonato e mescolate bene per fare una miscela omogenea.
3. Aggiungere l'uvetta e le noci.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 45 minuti. Quando è freddo spolverare con zucchero a velo.

Note

La Fanouropita è una delizioso semi-dolce di pane popolare in tutta la Grecia . Si cuoce in nome di Saint Fanourios che si celebra il 27 agosto . Nelle Chiesa greco-ortodossa San Fanourios è il santo delle cose perdute . In passato la gente credeva che se avesse perso qualcosa che non riusciva a trovare avrebbe dovuto cuocere questa torta e portarla in chiesa , il Santo li avrebbe aiutati a ritrovare quanto perduto. In passato la gente credeva che se una donna non sposata avesse preparato questa torta, avrebbe visto il suo futuro marito in sogno . Ancora oggi è tradizione preparare questo dolce e portarlo in chiesa il 27 agosto, il giorno della festa di San Fanourios.