

CANNAMELA

Certosino o Pan Speciale



Ingredienti

- 200g farina
- 100g zucchero
- 100g miele
- 50g uvetta
- 50g mandorle
- 50g pinoli
- 50g cedro e arancia canditi
- 50g cacao amaro
- 16g lievito
- 150g acqua
- 1/2 cucchiaino chiodi di garofano CANNAMELA
- 1 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
- 1 cucchiaino semi di anice CANNAMELA
- 5g burro per lo stampo
- Ingredienti per decorare: 100g canditi misti

 Porzioni 12 persone	 Portata Dolce
 Tempo 20 minuti	 Difficoltà Facile
 Cottura In forno	 Kcal per persona 225*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Amalgamare le spezie CANNAMELA con il lievito, il miele e lo zucchero con 150 g di acqua bollente e la farina.
- 2** Aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata in acqua e strizzata.

3 Inglobare le mandorle, il cedro e l'arancia canditi.

4 Completare con i pinoli e il cacao.

5 Porre l'impasto in un uno stampo di Ø 20 cm leggermente imburrato e guarnire con canditi.

6 Infornare a 180° per 60/70 min (dopo i primi 35 min coprire con carta alluminio).