

CANNAMELA

Panpepato



Ingredienti

- 50g mandorle spellate
- 50g nocciole spellate e tostate
- 50g gherigli di noci
- 40g pinoli
- 60g canditi misti (cedro, arancia)
- 30g uvetta ammollata e strizzata
- 40g cacao amaro
- 1 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
- 2 pizzichi noce moscata CANNAMELA
- 1 pizzico pepe nero macinato CANNAMELA
- 160g miele
- 40g farina
- Glassa al cioccolato di copertura:
- 80g cioccolato fondente
- 20g burro
- 30g acqua
- 30g zucchero a velo
- Inoltre:
- 1 cucchiaio gelatina di albicocche

 Porzioni 8 persone	 Portata Dolce
 Tempo 20 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno	 Kcal per persona 362*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Mescolare la frutta secca tritata ai canditi e all'uvetta.
- 2 Aggiungere il cacao e profumare con 1 cucchiaino di cannella macinata CANNAMELA.
- 3 Aggiungere anche la noce moscata macinata CANNAMELA e il pepe nero macinato CANNAMELA.
- 4 Amalgamare al composto il miele e la farina necessaria per legare il tutto.
- 5 Lavorare la massa con le mani e, una volta omogenea, conferirle la forma di una pagnottella.
- 6 Porre il panpepato in uno stampo di Ø 18 cm imburato e infarinato e cuocere a 170° per circa 30 min, o almeno fino a quando la superficie diventi ben scura.
- 7 Glassa: fondere il cioccolato con il burro e tenere da parte.
- 8 Scaldare lo zucchero a velo e l'acqua fino a bollore, interromperlo un attimo e versare il cioccolato fuso con il burro, poi riportare a bollore.
- 9 Allontanare subito dal fuoco e sbattere energicamente con le fruste per rendere il composto omogeneo.
- 10 Raffreddare a temperatura ambiente, quindi pennellare la superficie del dolce con la gelatina di albicocche e ricoprirlo con la glassa.