

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Il pampepato ternano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

1 kg e mezzo di noci sguciate  
300g di nocciole  
300g di mandorle  
300g di cedro candito  
300g di miele  
250g di pinoli  
400g di uva passerina  
la buccia grattugiata d'una arancia  
una grattugiata di noce moscata  
2 bicchieri di mosto cotto  
200g di farina  
700g di cioccolato fondente spezzettato  
100g di cacao amaro  
due tazzine di caffè ristretto  
200g di zucchero  
una spolverata di pepe nero macinato.

# PREPARAZIONE

**1** Pulire e spellare noci, mandorle e nocciole e in un pentolino di miele scaldare il caffè e il mosto cotto.

Gli altri ingredienti vanno mescolati assieme sulla spianatoia all'asciutto, si cerca poi di utilizzare il liquido dolce per incorporare ad essi i 200 g di farina in modo da ottenere un impasto. Ottenutolo, si prelevano da esso altrettante pagnottine che si mettono a cuocere in una teglia precedentemente spolverata di farina che va messa in forno per circa mezz'ora a media gradazione. Si mangiano dopo alcuni giorni.