

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il panforte

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto elevata COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

MANDORLE 350 gr

NOCCIOLE 350 gr

FARINA 150 gr

ZUCCHERO 450 gr

MIELE 450 gr

MELONE CANDITO 450 gr

ARANCIA CANDITA 500 gr

CEDRO CANDITO 350 gr

SPEZIE MISTE noce moscata, cannella,
chiodi di garofano, zenzero, coriandolo -

VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

CIALDA DI OSTIA

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 In una pentola di rame far bollire il miele mescolato con lo zucchero. Quando il miele

comincia a bollire, calcolate 5 minuti di cottura. Togliete dal fuoco e versate i canditi tagliati a pezzettini piccoli, mescolate e aggiungete la farina, la vaniglia e le spezie, amalgamando bene.

A questo punto si aggiungono le mandorle e le nocciole intere, si mescola ancora e si versa in uno stampo foderato di ostie. Si inforna per circa 30 minuti a 180°.

Si serve freddo, spolverato con lo zucchero a velo.