

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan speciale bolognese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

150 g di miele
120 g di zucchero
semi di anice
bicarbonato
250 g di farina
100 g di uvetta
100 g di cedro
100 g di pinoli
100 g di mandorle dolci
100 g di cioccolato fondente
2 dl di acqua

PREPARAZIONE

- 1 Mettere insieme lo zucchero, il miele, un cucchiaino di semi di anice e bicarbonato e l'acqua calda, mescolare bene, unire l'uvetta, il cedro a pezzettini, i pinoli, le mandorle e il cioccolato grattugiato, mescolare bene.

Prendere una teglia da forno, imburrarle, versare il composto e cuocere in forno.