

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 cucchiaio 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.