

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pangiallo

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 300 g di uva passa
- 200 g di mandorle
- 200 g di noci
- 200 g di nocciole
- 100 g di pinoli
- 100 g di farina
- 200 g di miele
- 150 g di cacao
- 50 g di cioccolato grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Tritare tutti gli ingredienti e riscaldare il miele in un pentolino a fuoco molto basso.

Mettere in una bacinella il tutto e mescolare con un cucchiaino di legno finché non si avrà un impasto denso. Prenderlo poco per volta con le mani e formare dei panetti premendo con forza e addensandolo.

Sistemarli nel forno e far cuocere per circa mezz'ora.