

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panpepato o Panpapato

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200g di farina
100g di mandorle
100g di miele
100g di cacao in polvere
100g di frutta candita a dadini
2g di cannella
2g di chiodi di garofano tritati
acqua o latte
100g di cioccolato fondente per la copertura

PREPARAZIONE

1 Miscelare gli ingredienti, escluso il cioccolato fondente per la copertura, fino ad ottenere un composto un po' colloso.

Stendere il composto su una placca da forno dando la forma tipica a cupola e mettere in forno a temperatura media cuocendolo per circa un'ora e mezza.

A questo punto lasciare il Pampapato per circa 10-15 giorni in un ambiente fresco ed umido, quindi sciogliere a bagnomaria il cioccolato e ricoprire il Pampapato.