

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Panforte di Siena

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *10 MINUTI PER LA TOSTATURA DELLE MANDORLE*

---



Il **Panforte di Siena** è un dolce che racchiude tutta la magia e la storia del Natale, una **ricetta antica** che profuma di spezie, mandorle e canditi. È un pilastro della pasticceria senese, al pari di altri tesori come il [pan co' santi](#) di siena o i croccanti [Cantucci alle mandorle](#). La sua natura densa e speziata lo accomuna al suo parente più stretto, il [panpepato](#), e ad altri pani dolci delle feste diffusi in tutta Italia, come il [Frustingo](#), la [Gubana](#) o il [Panspeziale](#). È un dolce che non può mancare in un vassoio di dolci natalizi, accanto a un classico [croccante alle mandorle](#) o a un più scenografico [Tronchetto di Natale](#)

. E se ami i dolci toscani, non puoi non pensare anche alla [Schiacciata fiorentina](#), allo [zuccotto](#) o al rustico [castagnaccio](#).

## INGREDIENTI PER FARE IL PANFORTE DI SIENA

MANDORLE INTERE 300 gr  
CEDRO CANDITO a cubetti - 125 gr  
ARANCIA CANDITA a cubetti - 125 gr  
FARINA 00 150 gr  
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola  
NOCE MOSCATA MACINATA 1 cucchiaino da tè  
CHIODI DI GAROFANO 5  
ZUCCHERO A VELO 200 gr  
MIELE MILLEFIORI 150 gr  
ACQUA 50 gr

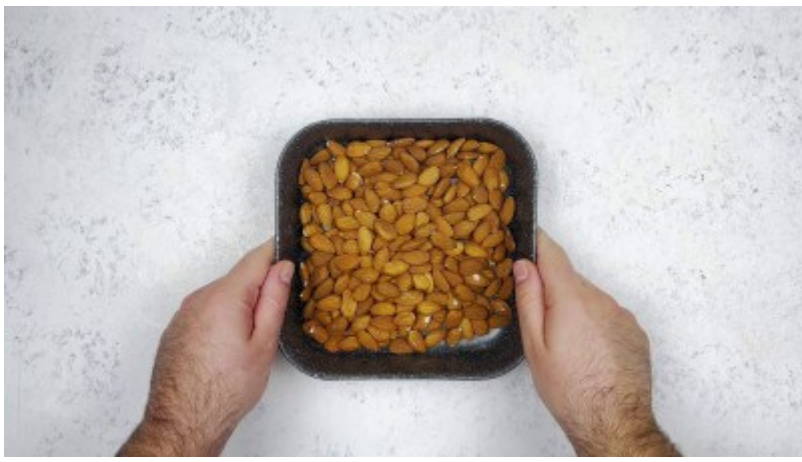
## INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

## COME FARE IL PANFORTE DI SIENA IN CASA

**1** **Le mandorle:** Accendi il forno a 180°C (statico). Metti le mandorle intere su una teglia e tostate per circa 10/15 minuti. **Fai attenzione:** devono profumare ma non bruciare, quindi dagli un'occhiata ogni tanto.

**Le spezie:** Nel frattempo, metti nel mixer i chiodi di garofano, la cannella e la noce moscata. Frulla per qualche secondo fino ad ottenere una polvere fine e profumatissima. Tieni da parte le spezie e le mandorle sfornate (lasciale intiepidire leggermente)



**2** In una pentola versa l'acqua, il miele e lo zucchero a velo. Accendi la fiamma viva. Mescola

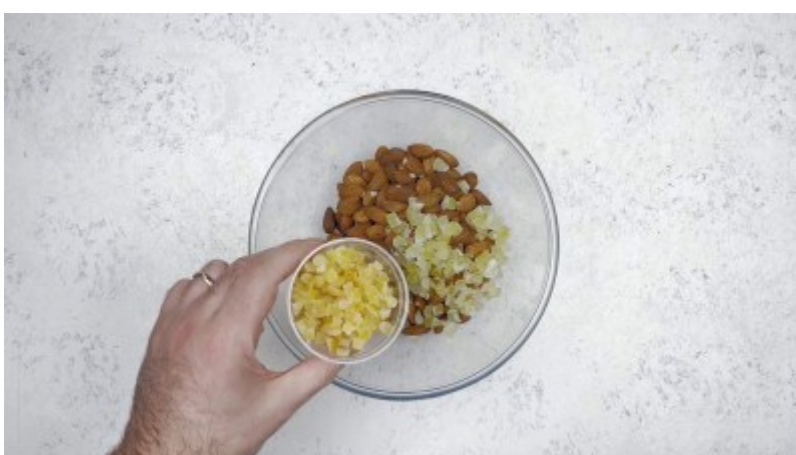
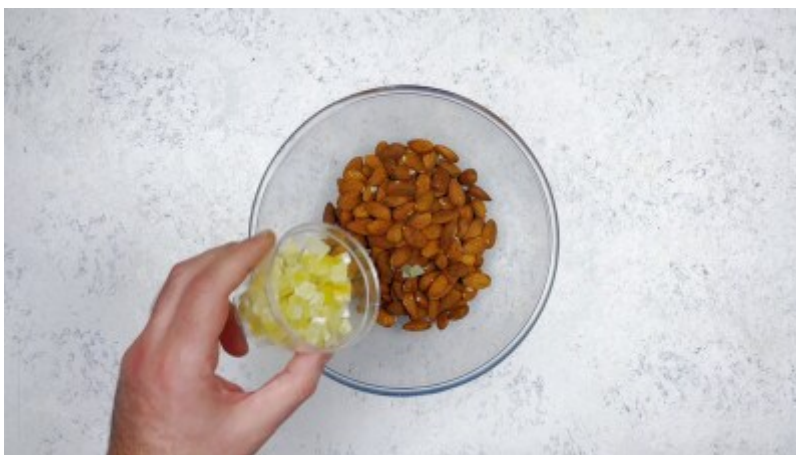
continuamente finché lo zucchero non è completamente sciolto e il composto inizia a schiumare e bollire vivacemente. Deve diventare uno sciroppo ambrato e caldo, ma non caramellare troppo scuro. Tieni da parte un attimo (ma lavora velocemente, se si raffredda indurisce!).





**3** In una ciotola capiente metti le mandorle tostate (intere), i cubetti di cedro e di arancia candita. Versa sopra la farina e mescola bene con le mani o un cucchiaio.

**Passaggio chiave:** Assicurati che ogni singola mandorla e pezzetto di candito sia ben "infarinato". Questo eviterà che si incollino tra loro in un unico blocco prima del tempo.





**4** Ora unisci il mix di spezie frullate nella ciotola e dai una mescolata veloce. Versa lo sciroppo bollente direttamente nella ciotola sugli ingredienti secchi.

**Mescola con energia:** Usa un cucchiaio robusto e fai in modo che tutto sia avvolto dallo sciroppo appiccicoso. L'impasto sarà molto tenace e duro: è normale!

Versa il tutto nella teglia foderata di carta forno (bagna e strizza la carta forno per farla aderire meglio allo stampo).



**5** **Livellamento:** Livella la superficie il più velocemente possibile. **Consiglio:** Bagnati il dorso

di un cucchiaino con un po' d'acqua per schiacciare bene l'impasto senza farlo attaccare.

**In forno:** Abbassa la temperatura del forno a 150°C (statico) e cuoci per 50-55 minuti. Il panforte non deve scurirsi troppo, deve rimanere morbido al tatto (indurirà raffreddandosi).

**Finitura:** Sforna e lascia raffreddare completamente nella teglia. Una volta freddo, sfornalo, rimuovi la carta forno e coprilo con una nevicata generosa di zucchero a velo.



## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza glutine:** Sostituisci la farina 00 con della farina di riso o un preparato per dolci senza glutine. La farina nel panforte ha principalmente una funzione legante, quindi la consistenza finale sarà molto simile.

**Versione senza lattosio:** Ottima notizia! La ricetta tradizionale del panforte è naturalmente priva di lattosio.

**Versione light:** Data la sua natura ricca di zuccheri, miele e frutta secca, è quasi impossibile creare una versione light. Il consiglio è di gustarlo a fette sottili, assaporandone ogni morso.

# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il segreto è la velocità. Una volta che lo sciropo di miele e zucchero è pronto e caldo, va versato sugli altri ingredienti e mescolato molto velocemente. Il composto si indurisce in fretta, quindi bisogna essere rapidi nel livellarlo nella teglia.

**Lo sfizio in più:** Per una versione "nera" e ancora più golosa, aggiungi all'impasto uno o due cucchiaini di cacao amaro in polvere e un pizzico di pepe nero macinato fresco. Otterrai il Panforte Nero, un'altra variante tradizionale.

**L'idea per i bambini:** La consistenza densa e il sapore speziato potrebbero non piacere a tutti i bambini. Puoi creare delle barrette più semplici usando solo mandorle, miele e pezzetti di cioccolato, omettendo i canditi e le spezie più forti.

**Idea antispreco:** Il panforte è la ricetta antispreco per eccellenza! È perfetto per utilizzare tutta la frutta secca, i canditi e il cioccolato avanzati da altre preparazioni natalizie.

## COME SI CONSERVA IL PANFORTE TOSCANO

Il panforte è un dolce nato per durare a lungo. Avvolto nella carta forno o in un canovaccio e conservato in un luogo fresco e asciutto (come una scatola di latta), si mantiene perfetto per diverse settimane, anzi, migliora!