

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il pampepato ternano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

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



INGREDIENTI

- 1 kg e mezzo di noci sguciate
- 300g di nocciole
- 300g di mandorle
- 300g di cedro candito
- 300g di miele
- 250g di pinoli
- 400g di uva passerina
- la buccia grattugiata d'una arancia
- una grattugiata di noce moscata
- 2 bicchieri di mosto cotto
- 200g di farina
- 700g di cioccolato fondente spezzettato
- 100g di cacao amaro
- due tazzine di caffè ristretto
- 200g di zucchero
- una spolverata di pepe nero macinato.

PREPARAZIONE

1 Pulire e spellare noci, mandorle e nocciole e in un pentolino di miele scaldare il caffè e il mosto cotto.

Gli altri ingredienti vanno mescolati assieme sulla spianatoia all'asciutto, si cerca poi di utilizzare il liquido dolce per incorporare ad essi i 200 g di farina in modo da ottenere un impasto. Ottenutolo, si prelevano da esso altrettante pagnottine che si mettono a cuocere in una teglia precedentemente spolverata di farina che va messa in forno per circa mezz'ora a media gradazione. Si mangiano dopo alcuni giorni.