

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panone di Natale

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

500 g di farina 00  
1/2 l di caffè  
50 g di burro  
200 g di uvetta  
200 g di marmellata di fichi e cotogne  
150 g di cedro candito  
50 g di pinoli  
200 g di mandorle  
200 g di zucchero  
100 g di zucchero vanigliato  
200 g di cioccolato  
50 g di cacao  
2 bustine di lievito.

## PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare la farina con il caffè nel quale sarà stato sciolto il burro.





3 Aggiungere via via i vari ingredienti.

Unire l'uvetta,



4 la marmellata di fichi e cotogne,



5 il cedro candito, i pinoli, le mandorle, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cioccolato, il cacao,



6 il lievito ed infornare a 180°C per un'ora abbondante.



Questo è il dolce tipico del periodo natalizio di Bologna e della sua provincia.

NOTE