

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panone di Natale

di: *felsina*

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.



NOTE