

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panpepato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una versione semplice e veloce di uno dei dolci tipici del Natale, il panpepato. Preparatelo con qualche giorno d'anticipo ne guadagnerà in aroma e sapore. Ve lo proponiamo come dolce per il pranzo di S.Stefano, un bicchierino di vino dolce completerà il tutto. Il panpepato è uno dei dolci più buoni e conosciuti d'Italia, il suo sapore è inconfondibile.

Provatelo è buonissimo!

Se volete stupire i vostri ospiti e i vostri cari con un dolce delizioso e particolare, la ricetta del panpepato è ciò che fa per voi.

E se siete alla ricerca di altre chicche per le feste
ecco per voi altre ricette di [dolci di Natale](#):

[tronchetto di Natale](#)

[panettone gastronomico](#)

[panettone salato](#)

INGREDIENTI

NOCI 75 gr

MANDORLE 75 gr

NOCCIOLE 75 gr

UVETTA 75 gr

MIELE 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 75 gr

CANDITI 60 gr

PEPE NERO 1 cucchiaino da tè

FARINA 00 175

NOCE MOSCATA ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

1 Mettete, come prima cosa, ad ammollare l'uvetta nell'acqua.

Sminuzzate le noci, le mandorle, le nocciole ed il cioccolato.

Riunite la frutta secca, il cioccolato ed i canditi in una ciotola capiente.



2 Aggiungete l'uvetta ammollata e scolata, la noce moscata ed il pepe.



3 Scaldate il miele in un pentolino e, appena caldo, unitelo agli altri ingredienti mescolando per amalgamarlo bene.



- 4 A questo punto, unite, poca per volta, la farina setacciata mescolando per rendere il composto omogeneo.



- 5 Realizzate, con il composto ottenuto, due panetti e cuoceteli in forno a 170°C per 20 minuti.



6 Sfornate il panpepato e lasciatelo raffreddare.

Il panpepato migliorerà il sapore con il passare dei giorni, quindi potrete gustarlo al meglio dopo un paio di giorni di riposo.