



DOLCI

Panpepato (o Pampepato)

Ingredienti per 6 persone

- 150 g di miele
- 110 g di farina bianca "00"
- 70 g di nocciole di Giffoni Igp tostate e pelate Fior fiore Origine
- 70 g di mandorle pelate
- 70 g di noci sgusciate
- 50 g di uvetta
- Rum
- 150 g di cioccolato fondente
- 125 g d'arancia candita
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1/2 cucchiaino di noce moscata



Fate rinvenire l'uvetta in una tazza d'acqua tiepida con un bicchierino di Rum per circa 30 minuti, poi scolatela e strizzatela leggermente. Con l'aiuto di un mixer tritate le mandorle, le noci e le nocciole e l'arancia candita; unite la cannella, la noce moscata, il pepe e l'uvetta. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e unitelo al composto mescolando bene (meglio con le mani). Scaldate leggermente il miele per renderlo fluido e aggiungetelo all'impasto. Incorporate gradualmente anche la farina e amalgamate bene.

Date all'impasto la forma di una pagnotta schiacciata al centro, adagiatela su una placca rivestita con carta da forno e infornate a 170°C, cuocete per circa 30 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

