



Pane dei morti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Da "tuttocucina gratis"

Dolce - frutta secca

Ingredienti:

200 gr. pan di spagna secco (o briciole di biscotti, brioche, frolla...)

70 gr. farina bianca

90 gr. zucchero semolato

20 gr. marron glacés a pezzi

70 gr. mandorle macinate grossolanamente

20 gr. frutta candita mista

1 uovo

10 gr. lievito

70 gr. acqua

un pizzico di cannella

35 gr. burro

10 gr. cacao amaro

un pizzico di sale

Procedimento:

Impastare a mano acqua, zucchero, marron glacés, mandorle macinate, cacao amaro, lievito in polvere, cannella e sale.

Quando è amalgamato, aggiungere il Pan di Spagna sbriciolato e il burro ammorbidito.

Aggiungere l'uovo e la farina.

Versare $\frac{3}{4}$ dell'impasto sulla teglia, spolverare con la frutta candita e finire con l'impasto restante.

COTTURA: 240° C con lo sportello del forno leggermente aperto per 25/30 minuti - A fine cottura, far raffreddare e cospargere con zucchero a velo.

Note: Ho sostituito la frutta candita con l'uva passa e per la cottura sono bastati 20 minuti.