



Dolce Natalizio - Panforte 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci natalizi - mandorle - noci

ingredienti:

gr 200 zucchero a velo
gr 150 farina
gr 150 miele
gr 150 mandorle dolci
gr 150 gherigli di noce o nocciole
gr 100 cedro candito
gr 150 arancia candita
1 foglio d'ostia
1 cucchiaio zucchero a velo
cannella in polvere, noce moscata

Tagliate a pezzetti la frutta secca e la frutta candita, unite un pizzico di cannella ed un pizzico di noce moscata e la farina tenendone da parte un cucchiaio. in un pentolino aggiungete un cucchiaio di acqua fredda al miele e allo zucchero a velo e fate cuocere a fuoco bassissimo, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno. Quando lo zucchero comincerà a formare delle piccole bolle (ci vuole circa 15-20 min), prendete un po' di composto tra le dita e controllate che si formi una pallina consistente, a quel punto l'impasto è pronto. Versatelo nella terrina dove sono gli altri ingredienti, a questo punto avrete bisogno di aiuto, perchè il tutto è parecchio appiccicoso e si mescola con difficoltà; comunque mescolate bene e ricavatene una massa omogenea che livellerete dentro una teglia che avrete ricoperto con l'ostia, livellate la superficie del panforte cospargetela con un cucchiaio di zucchero a velo mescolato a 2 cucchiaini di farina ed infornate a 150° per circa mezz'ora. Lasciate raffreddare e spolverizzate di zucchero a velo.