



Panforte Senese

Ingredienti

150 g di miele millefiori
100 g di miele alla menta
300 g di nocciole
200 g di mandorle
600 g di canditi misti
75 g di zucchero semolato
125 g di zucchero a velo
100 g di farina 00
50 g di cacao amaro
20 g di cannella
1 bustina di vanillina
1 tazza d'acqua
pepe nero q. b
ostie

Nella mia casa durante le feste natalizie non può mancare il Panforte, dolce tradizionale senese. Ricetta donatami da un amico qualche anno fa, non poteva farmi cosa più gradita per fare una sorpresa alla mia famiglia, per l'appunto, senese.

Tostare le nocciole e le mandorle in forno a 150° per circa 10 minuti.

In una capiente ciotola unire la farina, il cacao, la cannella, il pepe nero e la vanillina e amalgamare; infine aggiungere le mandorle e le nocciole tostate e mescolare.

In un pentolino sciogliere i due diversi tipi di miele con lo zucchero semolato e lo zucchero a velo senza portare a bollore, togliere dal fuoco, unire l'acqua e mescolare bene.

Aggiungere alle farine e la frutta secca i canditi e il miele, amalgamare bene l'impasto.

Foderare una teglia a cerchio apribile con le ostie, versare il composto e distribuirlo bene con un cucchiaio.

Cuocere a 120° per 40 minuti circa.

Lasciar raffreddare completamente il vostro Panforte Senese casalingo e spolverare con zucchero a velo.

Consiglio di tenerlo in frigo in quanto l'impasto risulta più soffice rispetto a quello industriale.



Fonte della ricetta: Cocogianno o Cuocogianni?