



## 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?