



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

## Panone di Natale (pan speziel)

### **Ingredienti**

300 g farina  
120 g zucchero  
150 g mandorle e nocciole tritate  
50 g miele  
50 g fichi secchi  
50 g uva sultanina  
50 g cedro candito  
2 uova  
50 g burro  
pisto x dolci  
vaniglia  
1 bustina di lievito  
1/2 bicchiere latte

1 bicchierino grappa 1/2 bicchiere latte 1 bicchierino grappa 1/2 bicchiere latte 1 bicchierino grappa

Questa é la ricetta del panone, il tradizionale panettone emiliano tipico di Bologna. Facile da farsi, ma di ottimo sapore: un ricco mixer di ingredienti!

In una terrina incorporare alla farina lo zucchero, il burro fuso, le uova, il miele. Aggiungere 1/2 bicchiere di latte, il lievito e la vanillina, la noce moscata, la cannella, la frutta secca e la frutta candita tritate.



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

Dopo averlo lavorato bene versate il composto in una teglia imburrata di 24 cm.



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

Farlo riposare per 10 minuti ed infornarlo a 170 gradi per 45 minuti, coprendolo con carta forno a metà cottura circa.



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

Conservare avvolto in carta stagnola o in una scatola di latta.