

# Panone della nonna Anna



## Ingredienti

500 g di farina  
3 uova  
100 g di burro  
200 g di zucchero  
250 g di mostarda  
50 g di amaretti sbriciolati  
200 g di fichi secchi tagliati a listarelle  
200 g di uva sultanina  
200 g di frutta candita tritata  
100 g di mandorle tritate  
50 g di cacao amaro  
100 g di cioccolato fondente tritato  
1/2 bicchiere di alchermes  
250 g di caffè  
1 estratto di mandorla amara  
2 bustine di lievito per dolci  
latte q.b. (se occorre)  
100 g di miele

Nonna Anna era la mia cara nonna che ha insegnato questa ricetta prima alla mia mamma poi a me. Si tratta di una delle tante versioni, provenienti dalla nostra tradizione contadina e rivisitate nel tempo, per fare in casa il “cugino morbido” del più famoso “Certosino”, tipico dolce natalizio bolognese. Lei lo faceva così.

Per confezionare 3 teglie di alluminio di media grandezza mettere in una bacinella capiente (o in una pentola molto grande) fichi, uvetta, frutta candita, mandorle, amaretti e cioccolato con zucchero ed alchermes. Rimescolare bene e fare riposare per una notte.

Il giorno dopo aggiungere uova sbattute, burro fuso, caffè, mostarda, cacao e mandorla amara. Per ultimi e molto lentamente aggiungere la farina con il lievito. Deve risultare un composto sodo, ma non duro; in tal caso aggiungere un po’ di latte freddo per ammorbidirlo un po’.

Riempire poco più della metà delle teglie di alluminio, imburrate ed infarinate.

Cuocere nel forno tradizionale (NO FORNO VENTILATO), preriscaldato a 180° per un’ora-un’ora e un quarto (la cottura dipende dal forno quindi fare la prova dello stuzzicadenti).

Quando il panone sarà cotto e ancora caldo, sciogliere il miele a bagnomaria e distribuirglielo sopra con un pennello da cucina.

Non é complicato come sembra. Da tanti anni non può mancare sulla nostra tavola il giorno di Natale, ma io lo uso anche per fare piccoli regali natalizi e di solito è molto apprezzato.