

Panpepato



Ingredienti

- 300 gr di miele
- 350 gr di farina 00
- 150 gr di nocciole pelate
- 150 gr di mandorle pelate
- 150 gr di noci sgusciate
- 150 gr di uvetta
- 150 gr di cioccolato fondente
- 150 gr di canditi
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 4/5 chiodi di garofano
- mezzo cucchiaino di noce moscata

Guarda altre ricette con: [canditi](#) [mandorle](#) [miele](#) [nocciole](#)

- **Tempo Preparazione:**

40 Minuti

- **Tempo Cottura:**

25 Minuti

- **Dosi:**

2 Panpepati

- **Difficolta':**

Media

- **Costo:**

Medio

Il panpepato o panpapato è un dolce tipico natalizio del centro-nord Italia, per la precisione se ne contendono la paternità tra Ferrara e l'Umbria. Il panpepato, la cui tradizione lo vede risalire al XV secolo, viene chiamato così perché ricco di spezie, molti sono i modi tramandati per prepararlo, ecco la nostra.

Procedimento

Mettete a bagno l'uvetta per circa 20 minuti. Poi scolatela e strizzatela leggermente.

Tritate mandorle, noci e nocciole con il mixer. Aggiungete i canditi, tutte le spezie, il pepe e l'uvetta.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e unitelo al composto mescolando bene (meglio se con le mani).

Sciogliete il miele per renderlo fluido e aggiungetelo all'impasto. Gradualmente aggiungete anche la farina e mescolate bene.

Lavorate l'impasto fino ad ottenere una palla da dividere in due più piccole, ma si possono fare anche dimensioni diverse dividendo in 4 o in 6 parti l'impasto e ottenere dei Panpepati piccolini.

Infornare a 170° per 25 minuti.

Il panpepato così preparato può essere conservato anche per due settimane: riponetelo in scatole di latta per mantenerlo sempre fresco.



Ricette
della nonna
www.ricettedellanonna.net



Ricette
della nonna

www.ricettedellanonna.net