

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Pan speziato (natalizio)



250 gr di farina
150 gr miele
200 gr di zucchero
80 gr di uvetta sultanina
80 gr di pinoli
100 gr di mandorle
100 gr di canditi misti (arancia, cedro, ciliegie)
100 gr di cioccolato fondente
un cucchiaino di cannella
chiodi di garofano e anice stellato, entrambi in polvere
un cucchiaino di bicarbonato
burro



Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida. Scottate le mandorle in acqua bollente, scolatele e sbucciatele. Tagliate a pezzettini il cioccolato.

Mettete in una terrina il miele, 120 gr di zucchero e il bicarbonato, aggiungete 2 dl di acqua bollente e mescolate; unite, poco alla volta, la farina setacciata e lavorate bene il composto; alla fine aggiungete l'uvetta strizzata, le mandorle, i pinoli, le spezie e i canditi a dadini.

Accendete il forno a 160°.

Imburrate una tortiera a bordi alti del diametro di circa 20 cm, trasferitevi l'impasto e cuocete in forno per un'ora e 15 minuti.

A fine cottura sfornate il dolce e lasciatelo intiepidire. Sciogliete lo zucchero rimasto in 2-3 cucchiai di acqua e spenellate lo sciroppo ottenuto sul dolce.

Avvolto in foglio di alluminio si conserva per parecchi giorni.