



TORTE E CROSTATE

Panforte al cacao

19 Dicembre 2020



1 PANFORTE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
570K

NOTE

INGREDIENTI

80 g di Farina 0

50 g di Pistacchi sgusciati

200 g di Mandorle non pelate

100 g di Nocciole sgusciate

200 g di Frutta candita mista

100 g di Fichi secchi

200 g di Miele millefiori

120 g di Zucchero semolato

40 g di Cacao amaro in polvere

20 g di Cannella in polvere

2 cucchiaini di Zucchero a velo

Preparazione

- Tostate i pistacchi, le mandorle e le nocciole in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 10 minuti, girandoli ogni tanto; quindi sfornateli, fateli appena intiepidire e sminuzzateli grossolanamente. Lasciate il forno acceso ma abbassatelo, fino a raggiungere 120°C.
- Intanto in una casseruola versate lo zucchero e il miele e cuocete a fiamma bassa; rimestate senza sosta ma molto delicatamente, per almeno 5 minuti dal bollore.
- Togliete dal fuoco e, senza smettere di mescolare, incorporate la frutta secca e i canditi. Amalgamate lentamente al composto la farina setacciata con il cacao e la cannella.
- Versate il composto in uno stampo rotondo da 18 cm di diametro, foderato con carta da forno; livellate con cura la superficie, in modo che il dolce raggiunga uno spessore uniforme, usando il dorso di un cucchiaio bagnato con acqua.
- Nel frattempo il forno avrà raggiunto i 120°C: infornate il panforte e fatelo cuocere per mezzora circa, facendo attenzione che la superficie non scurisca troppo.
- Infine sfornate il dolce e fatelo raffreddare. Toglietelo dallo stampo ed eliminate la carta; spolverizzatelo con lo zucchero a velo, quindi tagliatelo a fettine e servitelo.

Rossana Secchi