

## RICETTA PANFORTE



[www.maicakes.it](http://www.maicakes.it)

*Difficoltà: facile*

*Tempi di preparazione: 10 minuti più 30 minuti di cottura*

E' un dolce tipico toscano che si mangia durante le feste di Natale. E' un dolce classico ma come spesso succede ogni famiglia ha la sua ricetta, questa è la versione Maicakes, se volete potete aggiustare le dosi a vostro piacimento, più o meno spezie oppure utilizzare della frutta candita diversa.

### **Ingredienti**

- 50 g di arancia candita
- 50 g di cedro candito
- 50 g di fichi secchi
- 50 g di albicocche disidratate
- 130 g di mandorle non pelate
- 50 g di farina
- 50 g di miele
- 40 g di zucchero
- 2 cucchiaini di acqua
- Mezzo cucchiaino di cannella in polvere
- Mezzo cucchiaino di zenzero in polvere
- Una macinata di pepe
- Zicchero a velo per guarnire

### **Procedimento**

Accendere il forno a 150 gradi. Tostare le mandorle in una padella e metterle da parte. Tritare al coltello tutto la frutta candita e disidratata. In un recipiente capiente unire la frutta candita, le spezie e la farina. In un pentolino portare ad

ebollizione lo zucchero il miele ed i due cucchiaini d'acqua, cuocere per circa due minuti. Unire il caramello ancora caldo agli altri ingredienti e mescolare bene. Inserire l'impasto in una tortiera a cerniera di diametro 15/18 cm e cuocere per circa 30 minuti. Far raffreddare e cospargere la superficie di zucchero a velo.