



Dolce Natalizio - Panforte - [Visualizza sul sito](#)
di pappoletta72

dolce - dolci natalizi - mandorle - nocciole

Ingredienti

100 g di mandorle (io ho messo quelle con la buccia)

100 g di nocciole

cannella e spezie a piacere

50 g di farina

100 g di buccia di arancia

100 g di buccia di cedro

100 di zucca

125 di zucchero

125 g di miele

Ho messo il miele e lo zucchero a sciogliersi, appena hanno iniziato a bollire ho messo il resto degli ingredienti che avevo raccolto in una ciotola (io le mandorle e le nocciole non le ho rotte, ma si possono anche rompere). Ho messo su uno stampo con carta forno imburrata e ho fatto cuocere a 200°C per 50 minuti circa. poi ho messo l'ostia, e quando si e' raffreddato ho messo zucchero a velo.

eCucinando.it