



Panforte al cioccolato - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - dolce al cioccolato - mandorle - nocciole

per 8 persone
preparazione: 30 minuti
cottura 1 ora
riposo 24 ore

Ingredienti:

125 g. di mandorle tostate
125 g. di nocciole tostate tagliate grossolanamente
60 g. di albicocche candite tagliate finemente
60 g. di ananas candito tagliato finemente
60 g. di buccia di agrumi essiccata tagliata finemente
100 g. di farina
2 cucchiaini di cacao
un cucchiaino di cannella
75 g. di zucchero a velo
175 g. di miele
60 g. di cioccolato nero fuso
2 cucchiaini di estratto di caffè

Procedimento:

preriscaldare il forno a 150°.

In un recipiente mescolate le mandorle, le nocciole, le albicocche, l'ananas, le bucce di agrumi, la farina, il cacao e la cannella. Imburrare una teglia del diametro di 20 cm. foderarla con carta forno e imburrare anche questa.

Mettete lo zucchero e il miele in una casseruola di medie dimensioni, fate scaldare a fuoco dolce finché lo zucchero non si sia sciolto, rimescolando bene ai lati della casseruola. Portate ad ebollizione, abbassate il fuoco e lasciate cuocere 5 minuti senza coprire fino ad ottenere un caramello marrone chiaro.

Versate questo sciroppo, il concentrato di caffè e il cioccolato fuso nel recipiente e rimescolate energicamente.

Stendete rapidamente il composto nella teglia e lisciatene la superficie.

Lasciate cuocere 35 minuti a forno mediamente caldo. Togliete il dolce dal forno e lasciatelo raffreddare nella teglia. Rivoltatelo fuori dalla teglia, togliete la carta. Avvolgete il dolce in fogli di alluminio e lasciate riposare un giorno prima di tagliarlo. Guarnite con cacao setacciato prima di servire.





eCucinando.it