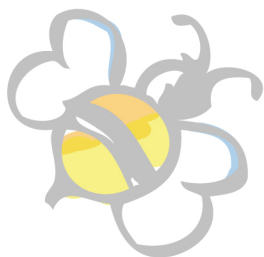




Certosino di Bologna - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



dessert - dolci tipici - Emilia Romagna - Bologna - dolci natalizi - Natale - vigilia - cenone - capodanno

Andrebbe cotto nelle teglie rotonde

Ingredienti:

1 kg. di farina
500 gr. di miele
400 gr. di mostarda(marmellata)
200 gr. di mandorle dolci
100 gr. di pinoli
20 gr. di ammoniaca
20 gr. di spezie miste
100 gr. di zucchero vanigliato
1 kg. di frutta candita mista
100 gr. di cioccolato fondente
100 gr. di cacao amaro
1 bicchierino di cognac

Si fa la fontana con la farina, e al centro si dispongono tutti gli ingredienti : il miele, quello di consistenza più liquida, altrimenti deve essere scaldato per farlo sciogliere ; la mostarda, l e mandorle più brutte fatte a pezzi grossolani, mentre le più belle si terranno per la decorazione, i pinoli interi, lo zucchero vanigliato, circa 200/300 gr. di frutta candita a pezzi, mentre gli altri si terranno per la decorazione, il cioccolato tritato grossolanamente, il cacao, il bicchierino di cognac e per ultime ammoniaca e spezie.

Si impasta il tutto con le mani, mescolando bene la massa appiccicosa.

Nel frattempo avrete imburrato e infarinato gli stampi.

Si suddivide l'impasto in ogni stampo, si stende col dorso di un cucchiaio che ogni tanto si bagna in un pò d'acqua, poi si decora il tutto con canditi e mandorle intere, riempiendo gli spazi e facendo dei bei contrasti di colore.

In forno a 180° per 35 minuti circa.

Appena tolti dal forno i certosini si spennellano con miele .

Si lasciano asciugare un paio di giorni, poi si incartano in cellophane e si mettono in un luogo fresco per circa un mese

di Tiziana



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it