



Pan speziale

Lasciare in ammollo l'uvetta sultanina;

sbollentare e successivamente pelare le mandorle;

riscaldare il miele;

versare il miele in una ciotola contenente zucchero;

mescolare il composto;

unire anice e bicarbonato;

ammorbidire con acqua calda;

amalgamare;

fare un composto di farina, uvetta sultanina, pinoli, canditi, cioccolato e mandorle;

mescolare il composto;

infernare e cuocere per 90 minuti;

fare raffreddare.

[Read More](#)
