



Pane di Natale

Mescolare insieme zucchero, burro e uova, aggiungere in seguito farina, latte, miele, marmellata, zucca cotta, liquore, uvetta con liquore di ammollo, canditi tagliati, cioccolato in pezzi e in polvere. È necessario, per la buona riuscita del dolce, che tutti gli ingredienti siano lavorati bene e a lungo.

Aggiungere lievito e ammoniaca. Mescolare bene l'impasto, in modo da farlo risultare morbido. Versare poi il tutto in stampi, da guarnire con mandorle e ciliegine assortite. La preparazione richiederà circa un pomeriggio, sarà poi opportuno cuocerlo in forno alla temperatura di 200° per 35/40 minuti.

Si consiglia di accompagnare questo squisito pane di Natale con un liquore dolce a base di agrumi.

Buon Appetito...

[Read More](#)
