



Panpepato

Tritare la frutta secca lasciando pezzi grandi, poi tritare il cioccolato. Unire il cioccolato alla frutta secca dentro una ciotola, poi aggiungere l'uvetta (messa precedentemente a mollo in acqua e poi strizzata).

Bollire miele e vino in un tegame, versare poi il composto nella ciotola con gli altri ingredienti. Mescolare per bene con un cucchiaio di legno, in modo da far sciogliere il cioccolato. Aggiungere noce moscata, pepe macinato e cannella. Aggiungere in seguito la farina setacciata e continuare a mescolare fino a che l'impasto non si rassoda.

Ricavare 2 pagnotte dall'impasto (o 4 pagnottelle più piccole) e cuocere in una teglia con carta da forno per 25 minuti, alla temperatura di 180° (il forno deve essere preriscaldato). Se sono state fatte 4 pagnottelle anziché 2, saranno sufficienti 15 minuti.

Terminata la cottura, lasciar raffreddare per qualche ora. Servire il panpepato tagliato a fette.

Buon Appetito...

Chiara Luisè

[Read More](#)
