



PAN DI SPEZIE

Ingredienti

200 gr di farina
100 gr di burro
10 cl di miele
100 gr di zucchero di canna
1 uovo
15 cl di panna fresca
2 chiodi di garofano
1 cucchiaino di bicarbonato
1 arancia
2 cucchiaini di zenzero secco
2 cucchiaini di cannella
40 gr di mandorle in granella

Procedimento

Portare la panna al punto di ebollizione, unire i chiodi di garofano e lasciare in infusione per 15 minuti.

Mescolare il burro con lo zucchero e il miele in un tegame sul fuoco, a fiamma bassa.

Versare in un'altra ciotola la farina setacciata con il bicarbonato, la scorza dell'arancia grattugiata e l'uovo.

Unire al composto di burro e miele.

Mescolare bene e, da ultimo, unire le mandorle, la panna e le spezie.

Versare il composto ottenuto in uno stampo da plum cake, imburrato ed infarinato.

Far riposare in frigo per circa 30 minuti.

Infornare e cuocere in forno già caldo a 170°C per 35 minuti.