



PANFORTE AI PISTACCHI

Ingredienti

175 gr di farina
210 gr di zucchero a velo
200 gr di uvetta
200 gr di mandorle pelate
200 gr di nocciole tostate
100 gr di gherigli di noce
100 gr di pistacchi sgusciati e pelati
210 gr di miele di acacia
2 cucchiaini di cannella
1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere

Procedimento

Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti, strizzarla e mescolarla con la farina, la frutta secca e le spezie.

Raccogliere lo zucchero ed il miele in una pentola di acciaio dal fondo spesso e farli sciogliere a fuoco dolce, senza mai mescolare, fino ad ottenere un caramello ambrato.

Versare il caramello caldo nel composto di farina e frutta secca e mescolare molto rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Trasferire l'impasto in uno stampo rettangolare di 15x24 cm., rivestito con carta forno. Premere appena la superficie del dolce con una spatola per livellarla, passare in forno già caldo a 160° e cuocere per 30 minuti.

Fare intiepidire il panforte e sfornarlo.