Panforte świąteczne włoskie ciasta

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

- orzechy laskowe - 100 g
- migdały - 100 g
- suszone figi - 100 g
- miód - 4 łyżka
- kakao - 2 łyżka
- gorzka czekolada - 1/2 szt.
- przyprawa do piernika - 1 łyżka
- cukier kokosowy - 1/2 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka orkiszowa - 3 łyżka
- puder np. trzcinowy - 1 łyżka
- skórka kandyzowana z pomarańczy - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Panforte wypiekłam w okrągłej formie. Taka można spotkać w niemal całych Włoszech. Ja polecam wypiec ciasto w kwadratowej formie, aby móc pociąć w batoniki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy i migdały uprażyć na suchej patelni. Przełożyć do szklanej misy. Dodać pocięte figi, kandyzowaną skórkę z pomarańczy, przyprawę piernikową, kakao, cukier waniliowy lub wanilię oraz mąkę. Wymieszać dokładnie. Rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej, a z miodu i cukru kokosowego zrobić syrop gotując na średnim ogniu, cały czas mieszając (ok. 5 minut, aż całość będzie płynna). Przelać zawartość do orzechów, dodać płynną czekoladę i wymieszać energicznie. Przygotować formę (u mnie 18 x 3 cm) wyłożoną papierem i posmarowaną tłuszczem. Przełożyć masę do formy i mocno ugnieść. Wyrównać powierzchnię ciasta np. łyżką. Piec 40 minut w 175 stopniach C. Odłożyć w chłodne miejsce i wystudzić kilka godzin. Oprószyć cukrem pudrem. Ciasto można przygotować wcześniej i przechowywać wiele tygodni.