



MANGIA E BEVI...

pangiallo

IN CIOCIARIA

Pangiallo

*300 g di uva passa, 200 g di mandorle, 200 g di noci, 200 g di nocciole,
100 g di pinoli, 100 g di farina, 200 g di miele, 150 g di cacao, 50 g di cioccolato grattugiato.*

Tritare tutti gli ingredienti e riscaldare il miele in un pentolino, a fuoco molto basso.
Mettere in una bacinella tutti gli ingredienti e mescolare con un cucchiaino di legno finché non si formerà un impasto abbastanza denso.
Prendere con le mani poco alla volta l'impasto e formare dei panetti, premendo con forza; sistemarli in una teglia rivestita di carta da forno. Far cuocere per mezz'ora.

Nut cake

*300 g raisins, 200 g almonds, 200 g walnuts, 200 g hazel-nuts,
100 g pine seeds, 100 g flour, 200 g honey, 150 g cocoa powder, 50 g grated chocolate.*

Chop all the ingredients and heat the honey in a saucepan over a very low heat.
Put all the ingredients in a bowl and stir with a wooden spoon until obtaining a thick dough.
Take some dough and shape the little cakes by strongly pressing the dough. Arrange the cakes on a baking-plate covered with baking paper; bake them for about half an hour.