

# *PAN PEPATO di Stefy*

## *Ingredienti:*

- 100 gr: miele, zucchero, cioccolato fondente, noci, fichi secchi, mandorle
- 50/100 gr cacao amaro polvere
- 2/3 cucch farina
- Succo di limone
- 1 pizzico di sale
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino : cannella polvere, pepe nero, pepe rosa, noce moscata, chiodi di garofano
- $\frac{1}{2}$  bicchiere rum

## *Esecuzione:*

- tostare in forno la frutta secca
- far raffreddare e tritare grossolanamente nel mixer
- tritare finissimo il cioccolato
- unire alla frutta secca le spezie( lasciare un po' di pepe rosa per guarnire) e il cioccolato
- sciogliere il miele e lo zucchero, far fondere fino a che forma una pallina in acqua fredda ( prelevare con uno stecchino un quantitativo minimo ed immergerlo in acqua )
- unire allo zucchero e miele il limone e il rum
- aggiungere il trito di frutta secca e cioccolato
- aggiungere a poco a poco la farina
- lavorare bene su tagliere di legno o marmo, aggiungendo il cacao in polvere, che serve come a fare una panatura, per

dare consistenza, fino a formare o un panetto intero ( tondo o quadrato a seconda dei gusti, da tagliare alla misura desiderata quando è cotto e raffreddato) o dei piccoli panettini tondi

- cuocere 20 ' a 180°.
- Far raffreddare
- Glassare con cioccolato fuso e guarnire con pepe rosa in chicchi

