

Pan de almendras y frutas (Panforte)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate amargo: 50 g

Clavo de olor en polvo: Una pizca

Harina 0000: 150 grs.

Hostia: 1 Hoja

Agua: 1/2 Vaso

Fruta abrillantada: 250 g

Cacao Amargo: 1 cdita.

Almendras: 500 g

Azucar comun: 200 g

Higos secos: 150 g

Pimienta blanca molida: Una pizca

Miel: 200 grs.

Semillas De Coriandro: 1/2 cdita.

Canela En Polvo: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

- En una *cacero* coloque la miel, agua y azúcar, cocine a fuego mínimo
- En un mortero coloque las semillas de coriandro, pimienta blanca, clavo de olor y canela en polvo y cacao amargo, machaque.
- Pique los higos secos.
- Ralle el *chocolate*.
- Pele las almendras y tuéstelas.
- Pique la fruta abrillantada.
- Con un cortante circular de 22cm de diámetro corte la hoja de hostia en dos círculos.

Armado

- Sobre la mesada vuelque 100 gramos de *harina* y extiéndala.
- Una vez que la preparación de miel con azúcar rompa hervor retire del fuego, incorpore las almendras y la mezcla de *especias*, mezcle, agregue los higos y la fruta abrillantada, mezcle nuevamente y por ultimo añada el *chocolate*, mezcle y vuelque sobre la *harina*
- Con la ayuda de un cornet incorpore la *harina* de afuera hacia dentro hasta integrar los ingredientes, espolvoree luego con el resto de *harina* y amase solo hasta terminar de unir la masa

- Forme un bollo y deje reposar unos minutos.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada acomode el cortante circular, debe tener una altura de aproximadamente 10cm, dentro de este coloque el circulo de hostia, luego rocíe con agua y acomode dentro del aro el bollo de masa, aplaste para cubrir los bordes y quitar el aire, coloque encima el circulo restante de hostia y rocíe nuevamente con agua.
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 1 hora.
- Terminada la cocción retire del horno y deje reposar unos minutos, luego desmolde.

Presentación

- Sirva el panforte sobre una fuente, espolvoree con azúcar impalpable y corte en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-almendras-y-frutas-panforte>