

Panforte di Siena

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: c/n

Arándano seco: 100 grs

Azúcar: 250 grs

Castañas de cajú: 200 Gramos

Dátiles: 50 Gramos

Harina: 85 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Pasas de Uva: 100 Gramos

Sal: 1 Pizca

Almendras: 200 Gramos

Azúcar impalpable: c/n

Cacao: 40 Gramos

Cramberry seco: 100 Gramos

Especias de pastelería: 1 cda

Jengibre confitado: 50 Gramos

Miel: 300 Gramos

Naranjas confitadas: 100 Gramos

Pistachos: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En un olla colocar miel, azúcar y humedecer con agua.
- Cocinar hasta lograr un *almíbar* de 118° C (punto bolita duro).
- En un bowl mezclar *cramberrys*, *arándanos*, dátiles, *jengibre confitado*, pasas de uva, naranjas confitadas, pistachos, castañas de *cajú* y almendras.
- Agregar ralladura de *limón*, de *naranja*, *harina*, cacao, pizca de sal, *especias de pastelería* y mezclar.
- Llevar estos ingredientes a batidora con lira y añadir el *almíbar* en el punto deseado.
- Trabajar a velocidad baja hasta integrar todo.
- Llevar esta mezcla a un molde cuadrado enmantecado con papel *manteca* enmantecado.
- Emparejar la superficie hasta alisar y compactar.
- Colocar un papel *manteca* cuadrado por encima y llevar a horno a 180° C por 25 minutos.
- Dejar enfriar y espolvorear con abundante azúcar impalpable por ambos lados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panforte-di-siena>