Panforte Tradicional

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Almendras: 400 Gramos
Canela: 1/2 cdta
Cascaritas de naranja: 100 Gramos
Clavo De Olor: 1 Pizca
Nuez Moscada: 1 Pizca
Azucar impalpable: c/n
Cascaritas de limón: 200 Gramos
Ciruelas secas: 50 Gramos
Harina: 150 Gramos

Almíbar

Agua: c/n
Azucar: 350 Gramos
Miel: 120 Gramos

Preparación de la Receta

- Calentar en una olla miel, azúcar y humedecer con agua hasta formar un *almíbar* espeso
- En un bowl mezclar almendras, cascaritas de naranjas, ciruelas secas, cascaritas de *limón*, clavo de olor, nuez moscada, canela, *harina* y añadir el *almíbar* caliente hasta integrar toda la preparación.
- Llevar a molde desmontable de 26 cm ligeramente engrasado con *mantequilla* y cocinar por 40 minutos a 170° C.
- Dejar enfriar, desmoldar y cubrir con azúcar impalpable.
- Cortar en bocados irregulares para servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panforte-tradicional