

## *Pampepato- pain d'épices*

**Ingredients:** 200 g. de farine, 100 g. d'amandes, 100 g. de sucre ou bien du miel, 100 g. de chocolat en poudre, 100 g. de fruits confits coupés en dés, 2 g. de cannelle, 2 g. de clous de girofle hachés, 80 g. de chocolat pour l'enrobage.

Mélanger avec de l'eau tiède ou du lait les ingrédients indiqués et les travailler longuement, jusqu'à obtenir un ensemble assez ferme. Composer le pampepato en lui donnant la caractéristique forme en calotte. Le cuire au four avec le maximum d'attention, car s'il est trop cuit, il deviendra amer; le laisser reposer dans un endroit frais et humide pendant dix jours. Après celle période, l'enrober de chocolat fondu préalablement.



[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

Ferrara  
terra e acqua