

Pampepato

Ingredienti: 200 gr. di farina, 100 gr di mandorle, 100 gr di zucchero o meglio di miele, 100 gr. di cacao in polvere, 100 gr di frutta candita tagliuzzata, 2 gr, di cannella, 2 gr. di chiodi di garofano tritati, 80 gr. di cioccolato fondente per copertura.

Impastare in acqua tiepida o latte gli ingredienti indicati lavorare a lungo, fino ad ottenere un composto abbastanza sodo. Formare il pampepato, dandogli la caratteristica forma a calotta. Cuocerlo in forno, con la massima attenzione, perchè se brucia prende l'amaro.



Tempo di preparazione: **2 ore circa.**

Difficoltà: **medio-alta.**

www.ferrarainfo.com

Ferrara
terra e acqua