



Panforte



Rezept für 4

Ingrédients

- 400 g de figues
- 200 g de noix
- 400 g d'amandes
- 200 g de noisettes
- 80 g de poudre de cacao
- 160 g de farine
- 10 g de cannelle
- 300 g de sucre
- 25 g d'eau
- 200 g de miel

Préparation

Couper les figues. Porter à ébullition le sucre, l'eau et le miel. Mélanger avec les autres ingrédients et verser le tout dans un cadre à pâtisserie (32 cm x 35 cm) sur environ 2 cm de hauteur. Notre conseil: pour garantir une répartition aisée et régulière de ce mélange épais, s'humidifier les mains au préalable. Faire cuire ensuite à 165 °C pendant environ 30 minutes avec la fonction Air chaud.

Anrichten

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

environ 30 minutes | Air chaud 165 °C