

PANE DEI MORTI

ricetta di Nereo Cambrosio

Ingredienti:

250 gr. zucchero grezzo
70 gr. miele
100 gr. uova
1 cucchiaino di cannella
1 spolverata di noce moscata
10 gr. lievito artificiale

sbattere leggermente tutti gli ingredienti

125 gr. di arancini e cedro
125 gr. di uvetta (uva passa)
100 gr. pinoli leggermente tostati
100 gr. marrons glacés rotti

miscelare tutti gli ingredienti e aggiungere all'impasto precedente

300 gr. farina bianca
10 gr cacao in polvere
100 gr.fecola
125 gr. mandorle grezze grattugiate

miscelare tutti gli ingredienti e aggiungere all'impasto precedente

zucchero al velo

Preparazione:

versare la massa sul tavolo infarinato
suddividere in pezzi da 100-150 gr
modellare i pezzi a forma affusolata
sistemare su una teglia (ricoperta con carta siliconata),ben spazati
appiattire leggermente con la mano
spolverizzare con zucchero a velo
con l'aiuto di un coltellino praticare un leggero taglio sulla lunghezza
cuocere in forno preriscaldato a 200-230 gradi per 10-12 minuti