

# Panpepato

**Difficoltà:** media 🍴 🍴

**Preparazione:** 20 minuti

**Cottura:** 25 minuti

## Ingredienti:

50 gr di mandorle pelate

50 gr di nocciole pulite

50 gr di noci pulite

90 gr di cioccolato fondente

50 gr di uvetta

70/80 gr di farina (anche 90/100 gr se vedete impasto troppo liquido)

100 ml di miele

2 cucchiai di vino rosso (se non ce lo avete 2 di acqua)

pizzico di cannella

pizzico di noce moscata

pepe nero in grani

## Procedimento:

Tritiamo la frutta secca lasciandola però in pezzi grandi. Tritiamo il cioccolato, uniamo frutta secca e cioccolato in una ciotola. Aggiungiamo l'uvetta messa prima un poco a mollo in acqua e quindi strizzata. In un tegame mettiamo a bollire il miele con i due cucchiari di vino rosso o acqua. Versiamo il liquido nella ciotola dove sono gli altri ingredienti. Iniziamo a girare con un cucchiaino di legno in modo da sciogliere per bene il cioccolato. Aggiungiamo la noce moscata, la cannella e il pepe macinato. Incorporiamo la farina setacciata e continuiamo a girare fino a far rassodare l'impasto. Con le mani umide ricaviamo dall'impasto due pagnottelle, se no 4 piccole. Le mettiamo a cuocere in una teglia con carta da forno a 180° forno preriscaldato per 25 minuti circa se i panpepati sono due, se invece ne abbiamo fatti 4 piccolini ne bastano circa 15 di minuti. Una volta cotto il panpepato lo lascio freddare per qualche ora.

