

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pane Speciale



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 150 gr di miele
- 120 gr di zucchero
- 250 gr di farina
- 100 gr di uvetta
- 100 gr di cedro
- 100 gr di pinoli
- 100 gr di mandorle dolci
- 100 gr di cioccolato fondente
- 2 dl. di acqua
- semi di anice
- bicarbonato

Preparazione Pane Speciale

Passo 1.

Mescolate bene in 2 dl di acqua calda il miele, lo zucchero, i semi di anice e il bicarbonato.

Passo 2.

Dopo unite e mescolate anche l'uvetta, il cedro a pezzetti, le mandorle, i pinoli e il cioccolato grattugiato.

Passo 3.

Imburrate una teglia, versate il composto e fate cuocere nel forno.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)