

DOLCI E DESSERT

Pandolce romano

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	300 g
Lievito di birra	15 g
Miele	120 g
Zucchero	2 cucchiaini
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Cacao amaro	2 cucchiaini
Rum	2 cucchiaini
Uvetta sultanina	200 g
Scorze candite	100 g
Fichi secchi	100 g
Cioccolato fondente	100 g
Mandorle a bastoncino	50 g
Noci	50 g
Nocciole	50 g
Pinoli	50 g
Uovo	1
Cannella	1 pizzico
Chiodi di garofano	1 pizzico
Noce moscata	1 pizzico
Albume d'uovo	1
Zucchero a velo	
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida e impastatelo farina, miele, zucchero, cacao, rum, un pizzico di spezie e uno di sale, l'uovo.

- 2 Unite l'uvetta ammorbida, canditi e fichi a dadini, il cioccolato grattugiato, le noci e le nocciole tritate, i pinoli, le mandorle.
- 3 Stendete la pasta in una teglia rettangolare e fate lievitare finché raddoppia di volume. Cuocete per 45 minuti nel forno a 180 gradi.
- 4 Montate l'albume, amalgamate con lo zucchero a velo e pennellate con il composto il dolce che lascerete cuocere per altri 15 minuti circa. Per amalgamare meglio il miele scaldatelo a bagnomaria.