

Рецепт: Итальянское панфорте

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА

Итальянское панфорте



 duckwapp.com

Панфорте – это невероятно вкусная сладость, насыщенная орехами, инжиром и восточными пряностями. Готовить её можно заранее, так как после продолжительного хранения она ещё больше раскрывает свой вкус.

Ингредиенты:

По 100 г миндаля, фундука и фисташек

200 г сушёного инжира

100 г муки

По чайной ложке молотого имбиря и корицы

Щепотка молотого белого перца
Две щепотки молотой гвоздики
6 столовых ложек сахара
4 столовые ложки мёда

Способ приготовления:

Шаг 1:

Миндаль, фундук и фисташки нужно выложить на сухой противень и прокалить в течение пяти минут в разогретой духовке. Затем дать орехам остыть и очистить от шелухи.

Очищенные орехи измельчить на кофемолке или в блендере.

Шаг 2:

Измельчённую ореховую массу смешать с 200 г нарезанного на кусочки сушёного инжира и 100 г муки. Добавить пряности – по чайной ложке молотого имбиря и корицы, щепотку молотого белого перца и две щепотки молотой гвоздики.

Шаг 3:

В огнеупорную кастрюлю влить две столовые ложки воды, добавить к ней 6 столовых ложек сахара и 4 столовые ложки мёда.

Поставить кастрюлю на огонь и варить, помешивая, до полного растворения сахара (примерно 3 – 4 минуты).

Не убирая кастрюлю с огня, сделать пробу кипящего сиропа: зачерпнуть ложечкой немного сиропа и капнуть его в стакан (тарелку) с холодной водой. Если в воде образовался шарик, сироп готов и его можно убирать с огня.

Шаг 4:

Готовый сироп вылить в ореховую массу и энергично перемешать, поскольку сироп очень быстро густеет.

Шаг 5:

Нагреть духовку до 150 – 170 градусов.

Противень или форму для запекания выстелить бумагой.

Выложить тесто и разровнять.

Выпекать в течение получаса, следя чтобы не пересушить панфорте.

Шаг 6:

Готовое панфорте остудить в форме, а затем переложить на блюдо и разрезать на порционные кусочки.

Итальянское панфорте готово.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**