



# Pane di Natale

## By Food for Soul

### INGREDIENTI RECUPERATI:



### INGREDIENTI

- 50 gr cioccolato
- 200 gr zucchero
- 100 gr frutta candita
- 250 gr prugne della California
- 300 gr castagne secche
- 2 cucchiaini di Saba
- marmellata di prugne q.b.
- 350 gr noci
- 330 gr arachidi
- una manciata di mandorle e nocciole
- scorza di 1 limone
- burro q.b.
- 1 kg farina 'o'
- 2 bustine di lievito per dolci
- latte q.b.
- strutto q.b.
- panna (opzionale)

### PROCEDIMENTO

Preparare tutti gli ingredienti sul tavolo: tagliare a pezzetti la frutta candita e quella secca, sbriciolare il cioccolato, sbucciare le noci e fare rinvenire le prugne secche in poca acqua tiepida.

In una ciotola capiente unire alla marmellata tutta la frutta candita e secca, il cioccolato e la scorza di limone, mescolando bene per farli amalgamare. Lasciare riposare il preparato, anche un giorno intero.

Prendere il composto e aggiungere la farina, impastando con un po' di latte e, volendo, di panna liquida per amalgamare il tutto. Si può unire anche una noce di burro, per ammorbidire l'impasto. Per ultimo aggiungere il lievito in polvere per dolci. Mescolare ed amalgamare bene.

Lasciare riposare per una decina di minuti, quindi suddividere l'impasto nei contenitori destinati alla cottura. In genere si utilizzano gli stampi da plumcake, ma andrà bene qualsiasi forma. Gli stampi vanno unti possibilmente con lo strutto, perchè non si brucia e il dolce si stacca bene dallo stampo. Con un coltello praticare due incisioni a forma di croce sulla superficie e infornare a 200° per 1:15' - 1:20'.

Dieci minuti prima della fine della cottura, estrarre lo stampo dal forno e, con un pennello da cucina, cospargere la superficie di saba, quindi rimettere in forno e completare la cottura. Il calore consentirà al pane di assorbire la saba e ammorbidire il dolce. Spennellare nuovamente il dolce con la saba una volta estratto dal forno.