

Pan Pepato



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 30 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 10 persone

Caratteristiche



Piatto Dolce - Pan Pepato



Prodotto tipico Specialità - Natalizia



Adatto in Inverno - Periodo natalizio

Pan Pepato

INGREDIENTI

- 1 dl acqua
- 1 dl latte pastorizzato
- 40 g lievito in polvere
- 250 g zucchero
- 500 g farina bianca
- 65 g nocciole macinate
- 150 g miele
- 25 g spezie per pan pepato

Pan Pepato

PROCEDIMENTO

1. Rivestire una placca da forno con carta oleata;
2. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella dell'impastatrice e impastare il tutto;
3. Stendere ben regolare sulla placca;
4. Cuocere in forno a 200 °C per ca. 20 minuti;
5. Eventualmente stendere un velo di glassa;
6. Suddividere in porzioni e servire con una rosetta di panna montata.