



NEUENSCHWANDER
N

Panforte di Siena avec Aceto Balsamico di Modena



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES

DIFFICULTÉ : FACILE

Ingrédients :

250 g	d'amandes pelées
100 g	d'oranges confites coupées en petits dés (orangeat)
75 g	de cédrat confit coupé en petits dés
75 g	de farine
1 cc	de vinaigre balsamique de Modène (Aceto Balsamico di Modena)
5 g	d'épices moulues (coriandre, noix de muscade, clous de girofle)
150 g	de miel de fleur d'oranger
75 g	de sucre glace
1	moule rond (Ø 18 cm)

Préparation :

1. Faire griller les amandes dans une poêle ou au four à 150 °C pendant environ 10 minutes.
2. Mettre les amandes grillées dans un grand saladier et les mélanger avec la farine, les fruits confits, le vinaigre balsamique et les épices .
3. Faites fondre lentement le miel avec le sucre glace et 1 cuillère à soupe d'eau dans une petite casserole.
4. Ajoutez le sirop chaud au mélange d'amandes et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte ferme.
5. Tapissez un moule rond (Ø 18 cm) de papier sulfurisé et placez la galette au centre.
6. Verser la pâte dessus, répartir uniformément à l'aide du dos d'une cuillère et saupoudrer de sucre glace.
7. Cuire à 180 °C pendant environ 30 minutes, laisser refroidir et démouler.
8. Une fois refroidi, saupoudrer à nouveau généreusement de sucre glace.

Produits recommandés :



Adi Apicoltura - Bio Miel de fleur
d'oranger
Art. 000465



Carandini - Aceto Balsamico di Modena
IGP Art. 541013