

# Panforte

Desserts



## Ingrédients

- 3/4 tasse(s) de farine tout usage
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/4 tasse(s) de cacao en poudre de bonne qualité
- 3 tasse(s) de mélange de noix (amandes, noisettes et pistaches) haché
- 3/4 tasse(s) de fruits confits (orange et citron) coupés en petits dés
- 1 tasse(s) de figes séchées coupées en petits dés
- 1/2 tasse(s) de pastilles de chocolat de bonne qualité
- 1 tasse(s) de sucre
- 1 tasse(s) de miel

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Portions : 8

## Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).
2. Tapissez le fond d'un moule à gâteau de 20 cm (8 po) de diamètre avec du papier sulfurisé.

3. Faites fondre les pastilles de chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Versez sur les noix et les fruits. Mélangez bien.
4. Dans une casserole, à feu moyen-vif, portez à ébullition le miel et le sucre. Laissez cuire jusqu'à ce que le sirop atteigne 115 °C (240 °F) au thermomètre à bonbon. Si vous n'avez pas de thermomètre, comptez trois minutes après l'ébullition. Retirez le sirop du feu et versez aussitôt sur le mélange farine/fruits. Mélangez.
5. Versez la préparation dans le moule. Enfourez 30 minutes.
6. Démoulez le panforte en le retournant sur une grille. Laissez refroidir.
7. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.