PANFORTE DE SIENA

Capacidade da xícara: 200ml
Tipo de forma: aro removível
Capacidade da forma: 2.000ml (22x6cm)
Temperatura do forno: moderada-baixa (150ºC)
Tempo de forno: cerca de 40 minutos
Rendimento: cerca de 10 porções

Quant.	Medida	Ingrediente	Medida Equivalente
¾	xícara (chá)	farinha de trigo	80 g
1	xícara (chá)	avelãs sem casca	120 g
¾	xícara (chá)	nozes picadas	75 g
1	xícara (chá)	amêndoas sem pele cortadas ao meio	120 g
1	xícara (chá)	frutas cristalizadas picadas	135 g
1	xícara (chá)	figos secos picados	160 g
2	colheres (sopa) rasadas	cacau em pó	12 g
1	colher (café)	canela em pó	1,5 g
1	pitada	noz-moscada em pó	
1	colher (café)	raspas de limão	1 g
1	colher (café)	raspas de laranja	1 g
3	colheres (sopa) rasadas	União Refinado	30 g
6	colheres (sopa)	mel	120 g
1	folha	papel-arroz cortada em círculo	
		União Glaçúcar para polvilhar	

Misture a farinha com as frutas, o cacau, as especiarias e as raspas. Reserve. Leve ao fogo o açúcar com o mel até levantar fervura. Fora do fogo, junte a mistura reservada e incorpore delicadamente. Forre a fôrma com papel-manteiga, unte e coloque o disco de papel arroz. Distribua a massa na fôrma, pressione com uma colher e asse no forno preaquecido. Assim que retirar do forno, pressione novamente com as costas de uma colher para compactar a massa.
Desenforme frio e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Embale sem polvilhar Glaçúcar, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.