



PANFORTE À L'OVOMALTINE



PRÉPARATION PANFORTE À L'OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

100 g	de noisettes
100 g	d'amandes
100 g	de figues séchées
75 g	d'abricots secs
50 g	de raisins secs
100 g	d'Ovomaltine Chocolat Noir
70 g	de farine blanche d'épeautre
20 g	de poudre Ovomaltine
1 cc	d'épices à pain d'épices
50 g	de sucre
150 g	de miel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur sole/voûte). Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé, y répartir les noisettes et les amandes et les faire torréfier pendant 10 minutes. Les sortir du four et les laisser refroidir quelques instants.
2. Chemiser le fond d'un moule à manqué (20 cm) de papier sulfurisé et graisser légèrement les bords. Baisser la température du four à 150 °C.
3. Hacher grossièrement les noisettes et les amandes. Hacher également les fruits secs et le chocolat. Mélanger la poudre Ovomaltine et les épices à pain d'épices.
4. Porter le sucre et le miel à ébullition dans une casserole et laisser mijoter 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Verser sur les ingrédients secs et bien mélanger le tout.
5. Verser le mélange dans le moule préparé et le compacter légèrement.
6. Enfourner pour env. 30 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.
7. Démouler et saupoudrer de sucre glace.
8. Enveloppé dans du papier aluminium et conservé au frais, le panforte Ovo se conserve jusqu'à 4 semaines.