

PANPEPATO (SWEET CAKE FROM FERRARA)



Catégorie: Pâtisserie

Informations complémentaires
Traditionnel, Végétarien, Noël

Créée le 2014-12-03
Qualifié par Supercook IT
Proposé par Supercook IT
Temps total de préparation: 10:50 Minutes

Convient à la machine:
- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS

200 gramme(s)	plain flower
150 gramme(s)	miel
100 gramme(s)	almonds, peeled
100 gramme(s)	écorces d'oranges confites
60 gramme(s)	unsweetened cocoa powder
1 cuillère(s) à café	cannelle moulue
1/2 cuillère(s) à café	noce moscata in polvere
1/2 cuillère(s) à café	cloves, pulvered
1/2 cuillère(s) à café	yeast royal
90 millilitre(s)	l'eau tiède
150 gramme(s)	chocolat noir

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).