

Consigli e suggerimenti per la sicura riuscita delle ricette **PANEANGELI**

I preliminari:

- Leggere attentamente tutta la ricetta e disporre a portata di mano gli attrezzi necessari e gli ingredienti già dosati, prima di accingersi alla preparazione del dolce.

Gli ingredienti:

- Farina, amidi e cacao devono essere setacciati, per evitare la formazione di grumi.
- Il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** va setacciato, per garantirne l'omogenea distribuzione nell'impasto.
- I dolci cotti nel forno a microonde hanno un impasto migliore se vengono preparati con uova di pasta gialla.
- La **Dolceneve** e la **Crema Chantilly** vanno preparate con latte freddo di frigorifero.
- La **Crema Pasticcera** e la **Crema al Cioccolato** vanno preparate con latte a temperatura ambiente, per ottenere una crema più liscia.
- Per lavorare il burro a crema, questo deve essere a temperatura ambiente.
- Le ricette per il forno a microonde hanno un dosaggio di ingredienti diverso rispetto ai dolci cotti nel forno tradizionale. Per questo motivo si sconsiglia di cuocere le ricette previste per il forno a microonde in un forno tradizionale e viceversa.

- Gli impasti con il **Lievito di birra Mastro Fornaio** vanno lavorati in un ambiente con temperatura intorno ai 20-22°C, in assenza di correnti d'aria. Gli ingredienti utilizzati per tali impasti devono essere a temperatura ambiente ed i liquidi aggiunti devono essere tiepidi (37-40°C). L'impasto deve lievitare in luogo tiepido. Si consiglia la prima lievitazione nel forno spento, dopo averlo riscaldato per pochi minuti alla temperatura minima (50°C), in modo da proteggere l'impasto da eventuali correnti d'aria.

Il forno:

- Evitare di aprire il forno durante i primi 30 minuti di cottura.
- Attenersi con precisione alle temperature ed ai tempi di cottura prescritti dalla ricetta. È comunque importante conoscere bene il proprio forno, perché solo l'esperienza permette di stabilire i tempi di cottura e le temperature richieste da ogni forno.
- Per la preparazione di dolci nel forno a microonde è indispensabile cuocere le torte alla potenza di 600/650 Watt con grill per un tempo di almeno 5 minuti.



Per ulteriori informazioni e suggerimenti scrivete a:
PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)
oppure contattateci attraverso il sito
www.paneangeli.it



Dolci Idee



12 SQUISITE RICETTE

Cara Amica,

i nostri angeli sanno che la dolcezza è un bene prezioso. Per questo hanno pensato di dedicarti un ricettario goloso, dove la dolcezza è protagonista assoluta di ogni ricetta.

Concediti una coccola, regala un momento dolce e spensierato alla tua famiglia, divertiti a preparare le nostre torte con i tuoi cari e a gustare ogni piacevole momento trascorso con loro.

Le torte pensate per te dai Mastri pasticceri PANEANGELI sono perfette in ogni occasione: per festeggiare compleanni e anniversari, per celebrare le festività più significative e, cosa ancora più importante, per rendere straordinario ogni giorno.

Una torta come una carezza, un gesto affettuoso riservato a persone speciali, perchè nella vita la dolcezza non è mai abbastanza.



Prenditi il tempo di coccolare i tuoi bambini e stupiscili con tutto l'amore che solo tu sai dare, preparando con le tue mani una fragrante torta, golosa e nutriente: grazie ad un alleato davvero speciale, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**, prepararla sarà un gioco!

A tutte coloro che non vogliono rinunciare al piacere della buona tavola, ma hanno poco tempo da dedicare all'ars culinaria, PANEANGELI ha dedicato una preziosa novità: il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per microonde**.

Ideato per la cottura dei dolci nel forno a microonde con grill, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** per microonde consente un risparmio di tempo e garantisce un risultato perfetto.

Basta aggiungere per ultimo il lievito setacciato all'impasto, cuocere a microonde con grill a 600/650 Watt per almeno cinque minuti, a seconda della ricetta, ... et voilà!



Pane, pizze, focacce fatte in casa hanno un sapore unico. Grazie a **Mastro Fornaio**, puoi concederti ogni giorno il piacere di lavorare l'impasto con le tue mani e attendere che esso cresca lentamente, con la magia propria della lievitazione naturale, per poi infornarlo e riempire la casa del fragrante profumo del pane. Una tradizione antica, che si rinnova oggi con la garanzia di ottenere un impasto tanto genuino quanto buono e fragrante, firmata da **Mastro Fornaio**.



Torta semplice

Ingredienti

Per l'impasto: 225 g burro • 200 g zucchero • 50 ml latte (o, per un gusto più deciso, brandy) • 1 pizzico di sale • 6 uova • 80 g mandorle spellate tritate finemente • 50 g **Fecola di patate PANEANGELI** • 250 g farina bianca • 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** • 3 mezza pesche sciroppate (150 g circa).
Per farcire e decorare: 4 mezza pesche sciroppate • 25 g mandorle affettate • 50 g confettura di albicocche.



Tagliare a cubetti le 3 mezza pesche.

Lavorare a crema il burro con 150 g di zucchero, latte, sale ed i tuorli (serbando le chiare). Unire le mandorle, la fecola e la farina setacciate. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, e metterle sopra l'impasto. Incorporare delicatamente il tutto aggiungendo per ultimo il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Incorporare le pesche a cubetti e versare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) imburato e infarinato.

Disporre sulla superficie le 4 mezza pesche tagliate a spicchi e le mandorle affettate. Cuocere per 55-65 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 170-180°C, ventilato: 160-170°C, a gas: 180-190°C).

Setacciare la confettura di albicocche, scaldarla in un pentolino e spennellare la superficie della torta appena sfornata.

Treccine glassate



Ingredienti per 20 trecce

Per l'impasto: 500 g farina bianca • 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 50 g zucchero • 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** • scorza grattugiata di 1 limone • 100 g uvetta • 1 cucchiaino raso di sale • 1 uovo • 75 g burro • 275 ml latte tiepido (37-40°C).

Per rifinire: 50 g burro morbido • 50 g zucchero • 1 uovo • 125 g **Zucchero al velo PANEANGELI**.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, scorza di limone, uvetta, sale, l'uovo e il burro liquefatto tiepido. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento dei liquidi. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Montare il burro a crema con lo zucchero.

Stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia rettangolare (48x34 cm) e tagliarla in 3 rettangoli (34x16 cm): spalmare la metà del burro montato su un rettangolo di impasto, sovrapporvi il secondo rettangolo, spalmare il burro rimasto e sovrapporre il rettangolo rimasto.

Ritagliare 20 pezzi (8x3 cm circa), prenderli dalle due estremità ed attorcigliarle formando una treccia. Disporre le trecce sulle lastre del forno foderate con carta da forno, premendo bene le estremità. Porre a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 20 minuti circa.

Spennellare le trecce lievitate con l'uovo sbattuto. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato: 160-170°C) per 10-12 minuti.

Preparare la glassa, stemperando lo zucchero al velo con 3 cucchiaini di acqua fredda, e distribuirla sulle trecce raffreddate.



Charlotte di arance

Ingredienti

Per l'impasto: 3 uova • 120 g zucchero • 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** • 1 pizzico di sale • 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** • 75 g farina bianca • 50 g **Frumina PANEANGELI** • 1/2 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** • 175 g confettura di albicocche.

Per farcire: 1 confezione di **Gelatina in fogli PANEANGELI** • 125 ml latte • 4 tuorli • 100 g zucchero • 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** • 100 ml spremuta di arance • 2 cucchiaini di liquore all'arancia • 3 arance • 250 ml panna da montare.

Per decorare: 100 g di marmellata di arance • fette di arance.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 80 g di zucchero, vanillina, sale, aroma e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa.

*Montare le chiare a neve durissima, aggiungere gradatamente lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Incorporare delicatamente il tutto. Versare l'impasto su una lastra da forno (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 175-200°C, ventilato: 160-180°C). Capovolgere il dolce su un canovaccio cosperso di Frumina, staccare la carta, tagliare via i bordi del dolce (1 cm circa), arrotolarlo dal lato più lungo e farlo raffreddare. Srotolare il dolce, distribuirvi la confettura di albicocche, riarrotolarlo e porlo in frigorifero per 30 minuti. Tagliare il dolce a fette di 1 cm e disporle sul fondo e le pareti di una terrina per microonde (da 2 litri circa) foderata con pellicola trasparente. Serbare le fette rimanenti per creare il coperchio.*

Annullare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Far bollire il latte. Con una frusta a mano sbattere a crema i tuorli, lo zucchero e la vanillina. Aggiungere gradatamente il latte e sbattere finché si ottiene una schiuma. Strizzare la gelatina e scioglierla nella schiuma. Aggiungere la spremuta d'arancia e il liquore e lasciare raffreddare il composto in frigorifero, mescolando ogni tanto, finché inizia ad addensarsi. Aggiungere al composto la polpa di 3 arance (asportando la buccia esterna degli spicchi) e incorporare delicatamente la panna montata. Versare il tutto nella terrina e distribuire in superficie le rimanenti fettine di rotolo. Porre per almeno 2 ore in frigorifero, quindi capovolgere la charlotte su un piatto per torta, sperunellare con la marmellata di arance e decorarla con qualche fettina di arancia.



Ciambella esotica

Ingredienti

Per l'impasto: 200 g burro • 150 g zucchero di canna • 1 fialetta di **Aroma rum PANEANGELI** • 4 pizzichi di cannella • 1 pizzico di sale • 4 uova • 300 g farina bianca • 50 g **Frumina PANEANGELI** • 100 g noci tritate a pezzi grossi • 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** • 2 banane.

Per decorare: Zucchero al velo **PANEANGELI**.

*Montare a crema il burro con lo zucchero, aggiungere gradatamente aroma rum, cannella e sale. Aggiungere un uovo alla volta, montandolo per circa 1/2 minuto. Incorporare delicatamente la farina, setacciata e mescolata con la Frumina, le noci e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.*

Infine incorporare delicatamente le banane tagliate a pezzi.

Mettere l'impasto in uno stampo a ciambella (Ø 26 cm) imburato e infarinato. Cuocere per 45 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 170-190°C, ventilato: 150-170°C).

Cospargere il dolce raffreddato di zucchero al velo.



Cake al cioccolato e caffè

Ingredienti

Per l'impasto: 250 g burro • 200 g zucchero • 1 bustina di Vanillina PANEANGELI • 1 cucchiaino colmo di caffè solubile • 1 pizzico di sale • 4 uova • 100 g cioccolato fondente • 200 g farina bianca • 100 g Frumina PANEANGELI • 40 g cacao amaro • 1 busta di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI • 3 cucchiaini di latte.

Per decorare: 100 g cioccolato fondente • 1 cucchiaino colmo di caffè solubile.

Montare a crema il burro con lo zucchero, aggiungere gradatamente vanillina, caffè e sale. Aggiungere un uovo alla volta, sbattendolo per mezzo minuto circa. Incorporare delicatamente il cioccolato tritato e la farina mescolata con la Frumina, il cacao e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato, alternando l'aggiunta del latte.

Versare in uno stampo a cassetta (25 x 11 cm) e cuocere per 60 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 170-190°C, ventilato: 150-170°C). Dopo 15 minuti di cottura incidere la superficie del dolce per tutta la sua lunghezza, con l'aiuto di un coltellino.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, incorporarvi il caffè e glassare la superficie del dolce raffreddato.



Torta regina

Ingredienti

Per l'impasto: 4 uova • 150 g zucchero • 1 fialetta di Aroma maraschino PANEANGELI • 1 pizzico di sale • 100 g farina bianca • 100 g Frumina PANEANGELI • 1/2 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI • 100 g burro.

Per farcire e decorare: 75 ml acqua • 50 g zucchero • 2 cucchiaini di liquore cointreau • 500 g frutta fresca (kiwi, arance e fragole) • 2 buste di Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI • 100 g Dolceneve PANEANGELI • 900 ml latte.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, aroma e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo gradatamente lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata e setacciata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI. Incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) col fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C, ventilato: 170-190°C, a gas: 190-210°C).

Per la bagna, sciogliere lo zucchero nell'acqua calda e aggiungere il liquore. Lavare, mondare e tagliare la frutta. Preparare la crema pasticcera e la Dolceneve con il latte come indicato sulle confezioni. Tagliare la torta raffreddata in tre strati, bagnare lo strato inferiore con 1/3 della bagna e spalmarvi la metà della crema ed 1/3 della frutta. Sovrapporre il secondo strato, ripetere l'operazione e ricomporre la torta. Bagnare la superficie con la bagna rimasta, con la metà della Dolceneve ricoprire la torta e, con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, decorarla creando dei ciuffetti. Terminare la decorazione con la frutta fresca.





Torta alle mandorle

Ingredienti

Per l'impasto: 150 g burro • 125 g zucchero • 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI** • 1 pizzico di sale • 5 uova • 75 ml latte • 80 g **Frumina PANEANGELI** • 125 g farina bianca • 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per decorare: 30 g mandorle affettate • 30 g zucchero.



Lavorare a crema il burro con 100 g di zucchero, aroma vaniglia, sale ed i tuorli (serbandole chiare). Unire il latte, la Frumina e la farina setacciate. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, e metterle sopra l'impasto.

Incorporare delicatamente il tutto aggiungendo, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Versare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) imburrrato ed infarinato.

Cospargere la superficie con le mandorle affettate e lo zucchero.

Cuocere per 40-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 170-180°C, ventilato: 160-170°C, a gas: 180-190°C).

Crostata di fragole



Ingredienti per due crostate

Per l'impasto: 175 g farina bianca • 75 g **Frumina PANEANGELI** • 100g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • 1 pizzico di sale • scorza di limone grattugiata • 1 uovo • 100 g burro • 1/2 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** per microonde.

Per farcire e decorare: 2 buste di **Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI** • 500 ml latte • 1 kg fragole • 2 buste di **Tortagel al gusto fragola PANEANGELI** • 7-8 cucchiaini rasi di zucchero • 500 ml acqua.

Mescolare la farina setacciata con Frumina, zucchero, vanillina, sale, scorza di limone, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto liscio. Dividere l'impasto in 2 parti uguali. Stendere con un matterello i due terzi di una parte, formando un disco del diametro di 24-26 cm, trasferirlo sul fondo di uno stampo in pirex (Ø 24-26 cm) con fondo e bordo foderati con carta da forno e bucherellare la superficie.

Con il terzo di pasta rimanente formare un bordo alto circa 2 cm. Cuocere a microonde a 600/650 Watt con grill per 5 minuti circa. Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Procedere nello stesso modo con l'altra metà dell'impasto.

Preparare la crema pasticcera con il latte come indicato sulla confezione e distribuirli sui fondi torta raffreddati. Lavare, mondare, tagliare la frutta e distribuirli sulla crema.

Preparare il Tortagel con zucchero e acqua come indicato sulla confezione e con un cucchiaino distribuirlo sulle torte.

È possibile conservare in frigorifero, per alcuni giorni, metà di impasto avvolta con pellicola trasparente.





Ciambella con cioccolato e amaretti



Ingredienti

Per l'impasto: 2 uova • 100 g zucchero • 1 bustina di *Vanillina* PANEANGELI • 50 g amaretti sbriciolati • 50 ml olio di semi di girasole • 1 pizzico di sale • 50 g farina bianca • 100 g *Frumina* PANEANGELI • 1/2 busta (2 cucchiaini rasi) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per microonde** • 125 g burro • 50 g cioccolato fondente tritato • pangrattato per il fondo dello stampo.
Per decorare: Zucchero al velo PANEANGELI • 4 amaretti interi.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 70 g di zucchero, vanillina, amaretti, olio e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo gradatamente lo zucchero rimasto, aggiungervi i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la *Frumina* e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Incorporare delicatamente il tutto, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido e il cioccolato.

Versare l'impasto in uno stampo a ciambella in pirex (Ø 21 cm) imburrato e cosparso abbondantemente di pangrattato.

Cuocere a microonde a 650 Watt con grill per 5 minuti circa (7 minuti circa se a 600 Watt) e lasciare raffreddare il dolce prima di sfornarlo.

Spolverizzare il dolce raffreddato con zucchero al velo e decorarlo con gli amaretti interi.

Il girasole

Ingredienti

Per l'impasto: 350 g farina bianca • 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI • 50 g zucchero • 1 pizzico di sale • 1 uovo • 100 ml spremuta di arancia tiepida (37-40°C) • 100 ml olio di semi di girasole tiepido (37-40°C).

Per decorare: 30 g pistacchi tritati • latte per spennellare.



Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale, uovo, spremuta e olio. Lavorare bene gli ingredienti con uno sbattitore elettrico con i gancetti per 5 minuti circa. Coprire l'impasto con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa).

Con un terzo dell'impasto formare un disco e trasferirlo su una lastra da forno foderata con carta da forno.

Dividere l'impasto rimanente in 12 pezzi, formare delle gocce e distribuirle, non troppo vicine, intorno al disco, formando i petali del fiore.

Spennellare il disco con il latte e distribuirvi i pistacchi.

Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 15 minuti circa.

Cuocere per 15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 175-200°C, ventilato: 160-180°C).



Biscotti alle nocciole

Ingredienti per 50 biscotti circa:

Per l'impasto: 325 g farina bianca • 100 g zucchero • sale • 1/2 fialetta di Aroma limone PANEANGELI • 1 uovo • 175 g burro • 1/2 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

Per copertura e decorazione: 50 g burro • 100 g zucchero • 2 cucchiaini di miele • 1 bustina di Vanillina PANEANGELI • 3 cucchiaini di latte • 300 g nocciole tostate • 1 busta di Glassa al cacao PANEANGELI.



Mescolare in una terrina farina setacciata, zucchero, sale, aroma limone, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Porre l'impasto nel frigorifero per 30 minuti.

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia spessa circa 3 mm, ricavarne dei dischetti del diametro di 6 cm e trasferirli su lastre da forno foderate con carta da forno. Cuocere per 8-10 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 170-190°C, ventilato: 150-170°C) finché i biscotti prendono una leggera doratura.

Per la copertura, far bollire burro, zucchero, miele, vanillina e latte, aggiungere le nocciole tritate a pezzi grossi e continuare la bollitura, mescolando continuamente finché la salsa rimane attaccata alle nocciole.

Distribuire le nocciole sui biscotti con l'aiuto di due cucchiaini.

Infornare di nuovo i biscotti sul ripiano alto del forno per 3-5 minuti, finché le nocciole si attaccano bene ai biscotti.

Sciogliere la glassa a bagnomaria e spennellare con essa i bordi dei biscotti raffreddati.



Pan speziato

Ingredienti

Per l'impasto: 100 g miele • 50 g zucchero • 80 g burro • 70 g Arancia candita PANEANGELI • 2 uova • 3 g di cannella • 10/12 chiodi di garofano macinati • 1/2 fialetta di Aroma limone PANEANGELI • 250 g farina bianca • 1/2 busta (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI • 2 cucchiaini rasi di cacao amaro • 80 ml latte.

Per decorare: 1 busta di Glassa al cacao PANEANGELI • 1 confezione di Ciliegie candite PANEANGELI.



Scaldare in una pentola miele, zucchero e burro, portandoli a circa 70°C (non bollire!!) e lasciare raffreddare. Tritare l'arancia candita.

Versare il composto (di miele, burro e zucchero) quasi raffreddato in una ciotola e aggiungere gli altri ingredienti, tranne l'arancia candita.

Lavorare bene con uno sbattitore con i gancetti (a spirale), finché si ottiene un impasto liscio e omogeneo. Alla fine incorporare l'arancia candita.

Versare l'impasto in una lastra da forno (30x22 cm) imburata e infarinata e cuocere per 18-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 170-190°C, ventilato: 150-170°C).

Sciogliere la glassa al cacao seguendo le istruzioni riportate sul retro della confezione e glassare il dolce raffreddato.

Decorare il dolce con le ciliegie candite tagliate a metà e tagliarlo in tranci delle dimensioni di 7x4 cm circa.