



✦ ✦ ✦ ✦ ✦ **Calendario 2023** ✦ ✦ ✦ ✦ ✦



## Cari Amici,

il 2023 è prossimo all'arrivo e, come ogni anno, siamo felici di presentarvi la nuova edizione del calendario Paneangeli con le sue nuove attesissime ricette!

Da oltre 90 anni Paneangeli accompagna, con i suoi prodotti e le sue ricette inedite, la nostra passione per le mani in pasta garantendoci risultati perfetti. Una passione genuina: è naturale che un dolce o un salato siano buoni quando a prepararli sei tu!

Per il nuovo anno abbiamo posto un'attenzione sempre maggiore alla sostenibilità alimentare, con ricette che prevedono l'utilizzo di frutta o verdura di stagione, farine poco raffinate e nuovi ingredienti naturali.

Inoltre, seguendo i preziosi consigli e suggerimenti che ogni anno ci condividete, abbiamo realizzato alcune delle più famose ricette della tradizione italiana, per farvi assaporare i gusti autentici delle tipicità regionali.

Ma le novità non finiscono qui! Scoprite le ricette realizzate con i nuovi aromi 100% naturali Paneangeli: estratto di arancia, limone e mandorla in pratiche bottigliette ideali per 3 preparazioni.

Anche nel nuovo anno Paneangeli, con i suoi ingredienti per dolci e per salati e le sfiziose decorazioni, sarà al nostro fianco nella realizzazione delle nostre magie in cucina. Auguriamo quindi a tutti i pasticceri e fornai di casa un buon anno!

*P.S. Per semplificare la preparazione, sul sito [Paneangeli.it](http://Paneangeli.it) verranno pubblicate mensilmente le ricette del Calendario, con le foto dei passaggi delle singole fasi. Non perdetevi!*



### Ingredienti per dolci



### Decorazioni



### Lieviti per salati



La magia  
nelle tue mani



Novità



È naturale che sia buono,  
se lo prepari tu!

La gamma degli Aromi Naturali Paneangeli si allarga:  
scopri i nuovi estratti 100% naturali, per preparazioni  
dal gusto sempre più intenso.

Privi di solventi e di conservanti, gli estratti di mandorla, arancia e limone sono pronti all'uso, da aggiungere direttamente agli impasti o alle creme.

Con i nuovi estratti potrai conferire alle tue ricette un gusto naturale ed autentico come quello del frutto da cui vengono estratti.

Ogni bottiglietta permette di aromatizzare fino a 3 preparazioni!

Scopri anche gli aromi alla vaniglia, nelle varianti:

- *Vaniglia in bacca*, da incidere o utilizzare in infusione per conferire un gusto rotondo e intenso a creme, semifreddi e sciroppi;
- *Pasta con Estratto di Vaniglia Naturale* in tubetto, particolarmente adatta alla preparazione di creme, dolci al cucchiaio;
- *Polvere con Vaniglia Naturale*, una polvere aromatizzante da aggiungere direttamente all'impasto di torte, plumcake, crostate e biscotti!





✦ ✦ ✦ ✦ ✦  
✦ ✦ ✦ ✦ ✦  
**Gennaio** ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

<b>1</b> <b>domenica</b> SS. Madre di Dio	<b>12</b> giovedì S. Modesto martire	<b>23</b> lunedì S. Emerenziana
<b>2</b> lunedì S. Basilio Magno	<b>13</b> venerdì S. Ilario	<b>24</b> martedì S. Francesco di Sales
<b>3</b> martedì S. Genoveffa	<b>14</b> sabato S. Felice da Nola	<b>25</b> mercoledì Conversione di S. Paolo
<b>4</b> mercoledì S. Ermete	<b>15</b> <b>domenica</b> S. Mauro abate	<b>26</b> giovedì SS. Tito e Timoteo
<b>5</b> giovedì S. Amelia	<b>16</b> lunedì S. Marcello Papa	<b>27</b> venerdì S. Angela Merici
<b>6</b> <b>venerdì</b> EPIFANIA DEL SIGNORE	<b>17</b> martedì S. Antonio abate	<b>28</b> sabato S. Tommaso d'Aquino
<b>7</b> sabato S. Luciano, S. Raimondo	<b>18</b> mercoledì S. Liberata	<b>29</b> <b>domenica</b> S. Costanzo
<b>8</b> <b>domenica</b> S. Massimo, S. Severino	<b>19</b> giovedì S. Mario martire	<b>30</b> lunedì S. Martina, S. Savina
<b>9</b> lunedì S. Giuliano martire	<b>20</b> venerdì S. Sebastiano	<b>31</b> martedì S. Giovanni Bosco
<b>10</b> martedì S. Aldo eremita	<b>21</b> sabato S. Agnese	
<b>11</b> mercoledì S. Iginò Papa	<b>22</b> <b>domenica</b> S. Vincenzo martire	

### Un consiglio

La ricetta prevede l'uso dello zucchero di cocco, che dona una nota di cocco al gusto del dolce. Se non lo hai, puoi sostituirlo con lo zucchero di canna.



SENZA UOVA, BURRO, LATTE



# Biscotti con avena datteri e mela

*I biscotti ottimi per ogni occasione*

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 250 g mela a dadini
- 100 g mela tagliata in piccoli pezzi
- 50 ml succo di limone
- circa 8-10 cucchiaini di acqua
- 100 g fiocchi d'avena
- 160 g farina di avena integrale
- 50 g zucchero di cocco o di canna
- 100 g datteri a pezzetti
- 50 g **Granella di nocciole PANEANGELI**
- 65 g olio di mais
- 1 busta di **Vaniglia naturale PANEANGELI**
- mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

**30 biscotti** **Facile** **20 Minuti**

Sbuccia la mela e tagliala a piccoli dadini.

In un pentolino, poni 250 g di mela a dadini, aggiungi il succo di limone, l'acqua e cuoci a fuoco medio per circa 5 minuti.

Lascia raffreddare e frulla con un frullatore fino ad ottenere una purea liscia.

In una terrina larga versa i fiocchi di avena, la farina, lo zucchero, i datteri, le nocciole, l'olio, la vaniglia, 100 g di mela e mescola. Aggiungi il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato e incorpora il tutto unendo la purea di mela.

Lavora l'impasto con le mani fino ad ottenere una massa omogenea.

Con l'aiuto di due cucchiaini, forma dei mucchietti di impasto e disponili non troppo vicini su una lastra foderata con carta da forno. Con le dita leggermente unte di olio, premi i mucchietti di impasti fino ad ottenere dei dischetti di 5 cm circa.

Cuoci per 15-18 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: parte media 190°C). Ripeti l'operazione con l'impasto rimasto.

Conserva i biscotti in frigorifero e consuma entro 24 ore.



✦ ✦ ✦  
**Febbraio** ✦ ✦ ✦

<b>1</b> mercoledì S. Verdiana	<b>12</b> domenica S. Eulalia	<b>23</b> giovedì S. Renzo
<b>2</b> giovedì Presentaz. del Signore	<b>13</b> lunedì S. Maura	<b>24</b> venerdì S. Edilberto re
<b>3</b> venerdì S. Biagio	<b>14</b> martedì S. Valentino	<b>25</b> sabato S. Cesario
<b>4</b> sabato S. Gilberto	<b>15</b> mercoledì S. Faustino	<b>26</b> domenica I di QUARESIMA
<b>5</b> domenica S. Agata	<b>16</b> giovedì S. Giuliana Vergine	<b>27</b> lunedì S. Leandro
<b>6</b> lunedì S. Paolo Miki	<b>17</b> venerdì S. Donato martire	<b>28</b> martedì S. Romano abate
<b>7</b> martedì S. Teodoro martire	<b>18</b> sabato S. Simone Vescovo	
<b>8</b> mercoledì S. Girolamo Emiliani	<b>19</b> domenica S. Mansueto <i>Carnevale</i>	
<b>9</b> giovedì S. Apollonia	<b>20</b> lunedì S. Silvano	
<b>10</b> venerdì SS. Arnaldo e Scolastica	<b>21</b> martedì S. Eleonora	
<b>11</b> sabato Madonna di Lourdes	<b>22</b> mercoledì LE CENERI	



### Una curiosità

La cicerchiata è un dolce di Carnevale tipico delle regioni Abruzzo, Marche e Molise, ma diffuso anche in Umbria e nel Lazio. È simile agli struffoli napoletani, tipici del periodo natalizio.

### RICETTA DELLA TRADIZIONE



# Cicerchiata

La ricetta per un Carnevale dolce e colorato!

☆☆☆ Facile ⌚ 60 Minuti

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 500 g farina bianca
- 50 g zucchero
- 3 uova
- 6 cucchiaini **Estratto di limone PANEANGELI**
- 3 cucchiaini di liquore all'anice
- 3 cucchiaini di olio di oliva leggero
- 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

##### Per friggere:

- olio di semi di arachidi

##### Per decorare e cospargere:

- 300 g miele
- 150 g zucchero semolato
- **Palline arcobaleno PANEANGELI**
- **Codette Arcobaleno PANEANGELI**
- **Mandorle affettate PANEANGELI**

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi zucchero, uova, estratto, liquore, olio e per ultimo il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Lavora gli ingredienti con le mani fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea. Forma con la pasta dei rotolini dello spessore di 1 cm. Taglia ogni rotolino in pezzetti larghi al massimo mezzo centimetro e, lavorandoli tra i palmi delle mani, crea con essi delle palline. Disponi le palline su un vassoio infarinato e copri-le con un canovaccio bagnato e strizzato. Friggi le palline in abbondante olio bollente (175°C-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura. Con l'aiuto di una schiumarola togli-le dall'olio e disponile su carta assorbente. Porta ad ebollizione in un pentolino il miele con lo zucchero; immergi alcune palline per volta, sgocciolate, ponile su un piatto da portata e crea la forma di una ciambella. Decora a piacere con le palline, le codette e le mandorle prima che il miele si solidifichi. Conserva l'eventuale dolce avanzato coperto a temperatura ambiente e consumalo entro 24 ore.



Marzo



<b>1</b> mercoledì S. Albino	<b>12</b> domenica III di QUARESIMA	<b>23</b> giovedì S. Turibio di Mogrovejo
<b>2</b> giovedì S. Basileo martire	<b>13</b> lunedì S. Arrigo	<b>24</b> venerdì S. Romolo
<b>3</b> venerdì S. Cunegonda	<b>14</b> martedì S. Matilde regina	<b>25</b> sabato Annunciaz. del Signore
<b>4</b> sabato S. Casimiro	<b>15</b> mercoledì S. Longino	<b>26</b> domenica V di QUARESIMA
<b>5</b> domenica II di QUARESIMA	<b>16</b> giovedì S. Eriberto vescovo	<b>27</b> lunedì S. Augusto
<b>6</b> lunedì S. Giordano	<b>17</b> venerdì S. Patrizio	<b>28</b> martedì S. Sisto III Papa
<b>7</b> martedì S. Felicità	<b>18</b> sabato S. Salvatore	<b>29</b> mercoledì S. Secondo martire
<b>8</b> mercoledì S. Giovanni di Dio	<b>19</b> domenica IV di QUARESIMA <i>Festa del papà</i>	<b>30</b> giovedì S. Amedeo
<b>9</b> giovedì S. Francesca Romana	<b>20</b> lunedì S. Alessandra martire	<b>31</b> venerdì S. Beniamino martire
<b>10</b> venerdì S. Semplicio Papa	<b>21</b> martedì S. Benedetto	
<b>11</b> sabato S. Costantino	<b>22</b> mercoledì S. Lea	

### Una curiosità

Le zeppole di San Giuseppe vengono preparate nella settimana della festa di San Giuseppe (19 marzo) e sono un dolce tipico della festa del papà. Prova la nostra variante al caffè!



# Zeppole di San Giuseppe con crema al caffè

Festeggiamo i papà con un dolce che rappresenta la loro festa!

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 250 ml acqua
- 50 g burro
- 250 g farina 00
- mezza bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- 5-6 uova

##### Per friggere:

- olio di semi di arachide

##### Per farcire e decorare:

- 100 g **Dolceneve PANEANGELI**
- 100 ml latte freddo di frigorifero
- 50 ml caffè ristretto
- 150 g mascarpone
- **Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI (es. Gocce)**
- cacao amaro

🍴 12 zeppole ★☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 40 Minuti

Porta ad ebollizione, in un pentolino con manico lungo, l'acqua e il burro; toglilo dal fuoco e aggiungi, tutto in una volta, la farina setacciata insieme al LIEVITO PANE DEGLI ANGELI e la vanillina. Mescola con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta, quindi riscalda per 1 minuto, sempre mescolando. Metti subito la palla ancora calda in una terrina ed aggiungi un uovo alla volta mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal mestolo, formando lunghe punte. Metti l'impasto in una tasca da pasticciere completata con una bocchetta grande a stella. Forma le ciambelline (diametro 6-7 cm) su un piccolo foglio di carta da forno. Capovolgilo ed immergilo nel foglio con le ciambelline in abbondante olio bollente (175-180°C) e dopo qualche istante toglilo la carta da forno. È importante mantenere costante la temperatura dell'olio durante la cottura. Gira le zeppole, in modo che diventino gonfie e dorate da entrambe le parti, quindi togli le zeppole dall'olio, lasciale raffreddare su carta assorbente. Procedi secondo le stesse modalità fino ad esaurimento dell'impasto. Prepara la Dolceneve con il latte, il caffè e il mascarpone nel modo indicato sulla confezione e, con l'aiuto di una tasca da pasticciere, distribuiscila al centro delle zeppole. Prima di servire cospargi con cacao e decora a piacere con le decorazioni al gusto cioccolato. Conserva le eventuali zeppole avanzate in frigorifero e consumale entro 24 ore.



✦ ✦ ✦  
✦ ✦ ✦  
**Aprile** ✦ ✦ ✦

<b>1</b> sabato S. Ugo vescovo	<b>12</b> mercoledì S. Giulio Papa	<b>23</b> domenica S. Giorgio martire
<b>2</b> domenica LE PALME	<b>13</b> giovedì S. Martino Papa	<b>24</b> lunedì S. Fedele
<b>3</b> lunedì S. Riccardo vescovo	<b>14</b> venerdì S. Abbondio	<b>25</b> martedì FESTA DELLA LIBERAZIONE
<b>4</b> martedì S. Isidoro vescovo	<b>15</b> sabato S. Annibale	<b>26</b> mercoledì S. Cleto
<b>5</b> mercoledì S. Vincenzo Ferreri	<b>16</b> domenica S. Lamberto	<b>27</b> giovedì S. Zita
<b>6</b> giovedì S. Guglielmo	<b>17</b> lunedì S. Aniceto Papa	<b>28</b> venerdì S. Valeria
<b>7</b> venerdì S. Ermanno	<b>18</b> martedì S. Galdino vescovo	<b>29</b> sabato S. Caterina da Siena
<b>8</b> sabato S. Alberto Dionigi	<b>19</b> mercoledì S. Ermogene martire	<b>30</b> domenica S. Pio V Papa
<b>9</b> domenica PASQUA DI RESURREZIONE	<b>20</b> giovedì S. Adalgisa vergine	
<b>10</b> lunedì LUNEDÌ DELL'ANGELO	<b>21</b> venerdì S. Anselmo	
<b>11</b> martedì S. Stanislao vescovo	<b>22</b> sabato S. Caio	

### Un consiglio

Puoi variare il ripieno della colomba casalinga salata con quello che più preferisci! È deliziosa anche con pomodorini secchi, caciotta e pesto di basilico.



### RICETTA DI PASQUA



## Colomba casalinga salata

La più famosa delle classiche ricette di Pasqua in versione salata

☆☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 40 Minuti

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 200 g farina 0
- 150 g farina manitoba
- 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 10 g zucchero
- 2 uova
- 80 g burro morbido
- circa 150 ml latte tiepido (37-40°C circa)
- 1 cucchiaino colmo di sale

##### Per farcire e decorare:

- 150 g pancetta affumicata a cubetti
- 50 g provolone piccante grattugiato
- 2 uova sode sminuzzate
- 125 g provola grattugiata
- pepe
- uovo sbattuto
- 1 busta di **Mandorle affettate PANEANGELI**

##### Per la cottura:

Stampo di carta per colomba da 750 g

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio versa zucchero e uova. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale. Incorpora il burro morbido. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). In una terrina mescola la pancetta, il provolone, le uova sode e la provola. Taglia a metà l'impasto e stendi ogni parte in una sfoglia rettangolare, distribuisci la farcitura su entrambe le sfoglie e arrotolale su se stesse dal lato più lungo. Adagia il primo rotolo in uno stampo di carta per colomba da 750 g, formando le ali, e con l'altro rotolo forma il corpo. Poni nuovamente a lievitare in luogo tiepido fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo. Spennella la colomba con l'uovo sbattuto, distribuisci le mandorle affettate e cuoci per 40-45 minuti circa nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato 190°C, a gas: 200°C). Se la superficie della colomba dovesse scurirsi durante la cottura, copri con un foglio di carta alluminio e prosegui la cottura. Conserva l'eventuale colomba avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.



Maggio

<b>1</b> lunedì FESTA DEI LAVORATORI	<b>12</b> venerdì S. Rossana	<b>23</b> martedì S. Desiderio vescovo
<b>2</b> martedì S. Atanasio	<b>13</b> sabato S. Emma	<b>24</b> mercoledì Beata Vergine Maria Ausiliatrice
<b>3</b> mercoledì S. Filippo	<b>14</b> domenica Festa della mamma	<b>25</b> giovedì S. Beda il Venerabile
<b>4</b> giovedì SS. Silvano e Nereo	<b>15</b> lunedì S. Torquato	<b>26</b> venerdì S. Filippo Neri
<b>5</b> venerdì S. Angelo	<b>16</b> martedì S. Ubaldo	<b>27</b> sabato S. Agostino
<b>6</b> sabato S. Giuditta martire	<b>17</b> mercoledì S. Pasquale Baylon	<b>28</b> domenica PENTECOSTE
<b>7</b> domenica S. Flavia	<b>18</b> giovedì S. Giovanni I Papa	<b>29</b> lunedì S. Massimino vescovo
<b>8</b> lunedì S. Bonifacio IV Papa	<b>19</b> venerdì S. Pietro di Morrone	<b>30</b> martedì S. Felice I Papa
<b>9</b> martedì S. Gregorio vescovo	<b>20</b> sabato S. Bernardino da Siena	<b>31</b> mercoledì Visitazione Beata Vergine Maria
<b>10</b> mercoledì S. Antonino	<b>21</b> domenica Ascensione del Signore	
<b>11</b> giovedì S. Fabio martire	<b>22</b> lunedì S. Rita da Cascia	

### Un consiglio

Puoi impreziosire la decorazione della torta con l'aggiunta di petali di rose o con dei fiori edibili!



FARINA INTEGRALE



# ✦ Crostata integrale ✦ con crema alle fragole

Un dolce semplice e scenografico che conquista tutti ✦ ✦ ✦

☆☆☆ Facile ⌚ 40 Minuti

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 200 g farina integrale
- 30 g cacao amaro
- 75 g Zucchero di canna al Velo PANEANGELI
- 1 Vaniglia in bacca PANEANGELI
- 1 uovo
- 125 g burro
- mezza bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI
- Ungiteglia PANEANGELI

##### Per farcire:

- 200 ml latte
- 250 g fragole
- 50 g zucchero semolato
- 50 g Amido di Mais PANEANGELI
- 50 g Dolceneve PANEANGELI
- 150 ml latte freddo di frigorifero

##### Per decorare:

- 250 g fragole
- 1 busta di Tortagel PANEANGELI
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 150 ml acqua
- Cuoricini di Cioccolato PANEANGELI

Mescola in una terrina farina, cacao, zucchero al velo, i semi della bacca di vaniglia, uovo, burro a pezzi e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impasta rapidamente con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Se risulta appiccicoso, copriilo con la pellicola e ponilo in frigorifero per 30 minuti. Stendi la pasta sul fondo di uno stampo per crostata (diam. 28 cm) unto con l'ungiteglia e forma un bordo alto 2 cm circa. Copri la pasta frolla con un foglio di carta forno bagnato e strizzato e riempi di legumi secchi. Cuoci per 15-20 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C). Togli la carta forno e i legumi secchi e cuoci per altri 5 minuti. Per la crema alle fragole, immergi la bacca di vaniglia, precedentemente privata dei semi, in 200 ml di latte; porta ad ebollizione e lascia raffreddare in infusione. Taglia 250 g di fragole a dadini e aggiungile al latte aromatizzato alla vaniglia; frulla e setaccia il composto. In una terrina mescola lo zucchero con l'amido di mais setacciato ed aggiungi a piccole dosi il composto frullato. Fai bollire in un pentolino per 2 minuti, mescolando. Lascia raffreddare in una terrina, coprendo con pellicola alimentare a contatto per evitare che si formi la pellicina. Prepara la Dolceneve con il latte freddo, seguendo le istruzioni sulla confezione. Con una frusta a mano incorpora la Dolceneve con la crema alle fragole e con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia, farcisci la base di frolla raffreddata. Taglia le fragole e disponile a piacere sulla torta. Prepara il Tortagel come indicato sulla confezione, e con un pennellino distribiscilo sulle fragole. Termina la decorazione con i cuoricini di cioccolato. Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 24 ore.



✦ ✦ ✦  
**Giugno** ✦ ✦ ✦

<b>1</b> giovedì S. Giustino martire	<b>12</b> lunedì SS. Trinità	<b>23</b> venerdì S. Lanfranco vescovo
<b>2</b> venerdì FESTA DELLA REPUBBLICA	<b>13</b> martedì S. Antonio da Padova	<b>24</b> sabato Natività S. Giovanni Battista
<b>3</b> sabato S. Carlo Lwanga	<b>14</b> mercoledì S. Eliseo	<b>25</b> domenica S. Guglielmo
<b>4</b> domenica S. Quirino vescovo	<b>15</b> giovedì S. Germana	<b>26</b> lunedì S. Vigilio vescovo
<b>5</b> lunedì S. Bonifacio vescovo	<b>16</b> venerdì S. Aureliano	<b>27</b> martedì S. Cirillo D'Alessandria vescovo
<b>6</b> martedì S. Norberto vescovo	<b>17</b> sabato S. Ranieri di Pisa	<b>28</b> mercoledì S. Attilio
<b>7</b> mercoledì S. Roberto vescovo	<b>18</b> domenica S. Marina	<b>29</b> giovedì SS. Pietro e Paolo
<b>8</b> giovedì S. Medardo vescovo	<b>19</b> lunedì S. Gervasio	<b>30</b> venerdì SS. Primi Martiri
<b>9</b> venerdì S. Primo	<b>20</b> martedì S. Silverio Papa	
<b>10</b> sabato S. Diana	<b>21</b> mercoledì S. Luigi Gonzaga	
<b>11</b> domenica Corpus Domini	<b>22</b> giovedì S. Paolino da Nola	

### Una curiosità

Lo sfincione palermitano è uno dei protagonisti del cibo da passeggio siciliano! L'inconfondibile profumo riempirà la tua cucina e sembrerà di essere per le vie di Palermo!

### RICETTA DELLA TRADIZIONE



# Sfincione palermitano

Un grande classico della cucina palermitana... lo sfincione!

☆☆☆ Facile ⌚ 30 Minuti

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 350 g farina 1
- 150 g semola rimacinata di grano duro
- 1 bustina di **Lievito Pizza Bella Alta PANEANGELI**
- 10 g zucchero semolato
- circa 300-325 ml acqua tiepida
- 2 cucchiaini di sale
- 25 ml olio extravergine di oliva

##### Per farcire:

- 3 cipolle tagliate a julienne
- 10 filetti di alici sott'olio
- 400 g pomodori pelati schiacciati
- 100 g caciocavallo
- pangrattato
- origano

Prepara il sugo in una pentola facendo soffriggere le cipolle pulite e tagliate a julienne con 2 filetti di alici e un filo d'olio.

Aggiungi i pomodori pelati, mezzo bicchiere d'acqua e cuoci per circa 30 minuti a fiamma moderata. Lascia raffreddare.

Setaccia le farine in una terrina larga, aggiungi il Lievito Pizza Bella Alta e mescola. Fai una buca al centro del mucchio e versa lo zucchero.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Incorpora l'olio all'impasto.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in un luogo tiepido, per 40 minuti circa, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Stendi l'impasto con le mani e trasferiscilo nella teglia unta con olio. Distribuisci il sugo di cipolle, i filetti di alici restanti e il caciocavallo grattugiato grosso.

Lascia lievitare nuovamente per 30 minuti circa.

Cuoci lo sfincione per 15 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato. (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte media: 250°C).

Appena fuori dal forno spolverizza con abbondante pangrattato e origano.

Conserva l'eventuale sfincione avanzato in frigorifero e consumalo entro 24 ore.



✦ ✦ ✦  
✦ ✦ ✦  
**Luglio** ✦ ✦ ✦



<b>1</b> sabato S. Teobaldo	<b>12</b> mercoledì S. Fortunato	<b>23</b> domenica S. Brigida
<b>2</b> domenica S. Ottone	<b>13</b> giovedì S. Enrico	<b>24</b> lunedì S. Cristina
<b>3</b> lunedì S. Tommaso apostolo	<b>14</b> venerdì S. Camillo de Lellis	<b>25</b> martedì S. Giacomo apostolo
<b>4</b> martedì S. Elisabetta	<b>15</b> sabato S. Bonaventura	<b>26</b> mercoledì SS. Anna e Gioacchino
<b>5</b> mercoledì S. Antonio Maria Zaccaria	<b>16</b> domenica Beata Vergine del Carmelo	<b>27</b> giovedì S. Lilians
<b>6</b> giovedì S. Maria Goretti	<b>17</b> lunedì S. Alessio di Roma	<b>28</b> venerdì S. Nazario
<b>7</b> venerdì S. Edda	<b>18</b> martedì S. Federico	<b>29</b> sabato S. Maria
<b>8</b> sabato S. Adriano	<b>19</b> mercoledì S. Giusta	<b>30</b> domenica S. Pietro Crisologo vescovo
<b>9</b> domenica S. Veronica Giuliani	<b>20</b> giovedì S. Elia profeta	<b>31</b> lunedì S. Ignazio di Loyola
<b>10</b> lunedì S. Felicità	<b>21</b> venerdì S. Lorenzo da Brindisi	
<b>11</b> martedì S. Benedetto	<b>22</b> sabato S. Maria Maddalena	



### Un consiglio

Perfette per un pranzo al volo, puoi farcirle con ciò che desideri! Per una versione vegana, prova le con verdure grigliate!

### RICETTA DELLA TRADIZIONE



# Pucce salentine

Specialità tipiche del Salento

🍴 6 porzioni ★☆☆ Facile ⌚ 40 Minuti

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 300 g farina 0
- 200 g semola rimacinata di grano duro
- 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 10 g zucchero semolato (2 cucchiaini)
- 15 g sale
- circa 300 ml acqua tiepida (37-40°C)
- 50 ml olio extravergine di oliva

##### Per farcire:

- 1 scatola di tonno
- capperi
- provolone
- rucola
- pomodoro fresco a fette
- mozzarella di bufala
- prosciutto crudo

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il lievito Mastro Fornaio.

Al centro del mucchio versa lo zucchero. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Incorpora l'olio all'impasto.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargalo con i pugni chiusi, riavvolgilo e sbattilo sul tavolo fino all'assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Dividi l'impasto ben lievitato in 6 parti uguali, forma delle palline e lascia riposare 15 minuti circa. Stendi ogni pallina in un disco dallo spessore di 5 mm circa. Inforna sulla lastra preriscaldata e cuoci per 12 minuti circa sul ripiano inferiore (medio per il forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 250°C, ventilato: 250°C).

Farcisci a piacere le pucce raffreddate con gli ingredienti consigliati.

Conserva le pucce (non farcite) a temperatura ambiente e consumale entro 24 ore.



✦ ✦ ✦ ✦ ✦  
**Agosto** ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

<b>1</b> martedì S. Alfonso	<b>12</b> sabato S. Ercolano	<b>23</b> mercoledì S. Rosa da Lima
<b>2</b> mercoledì S. Eusebio	<b>13</b> domenica S. Ippolito	<b>24</b> giovedì S. Bartolomeo apostolo
<b>3</b> giovedì S. Lidia	<b>14</b> lunedì S. Alfredo	<b>25</b> venerdì S. Ludovico
<b>4</b> venerdì S. Nicodemo	<b>15</b> martedì ASSUNZIONE MARIA VERGINE	<b>26</b> sabato S. Alessandro martire
<b>5</b> sabato S. Osvaldo	<b>16</b> mercoledì S. Rocco	<b>27</b> domenica S. Monica
<b>6</b> domenica Trasfiguraz. Nostro Signore	<b>17</b> giovedì S. Giacinto	<b>28</b> lunedì S. Agostino
<b>7</b> lunedì S. Gaetano da Thiene	<b>18</b> venerdì S. Elena Augusta	<b>29</b> martedì Martirio S. Giovanni B.
<b>8</b> martedì S. Domenico	<b>19</b> sabato S. Giovanni Eudes	<b>30</b> mercoledì S. Faustina
<b>9</b> mercoledì S. Romano	<b>20</b> domenica S. Bernardo abate	<b>31</b> giovedì S. Aristide martire
<b>10</b> giovedì S. Lorenzo martire	<b>21</b> lunedì S. Pio X Papa	
<b>11</b> venerdì S. Chiara	<b>22</b> martedì Beata Vergine Maria Regina	

### Una curiosità

*I cassoni o crescioni, tipici della gastronomia romagnola, prendono il nome dall'erba spontanea in origine utilizzata per il ripieno, e sono simili ad una piadina molto sottile, farcita e chiusa su sé stessa. Prova la nostra variante!*



### RICETTA DELLA TRADIZIONE



## Cassoni Integrali

La ricetta perfetta per le gite fuori porta

🍴 6 porzioni ★★☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 40 Minuti

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 500 g farina 2
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI**
- 50 ml olio extravergine di oliva
- 250 ml acqua

##### Per farcire:

- zucchine grigliate
- formaggio squacquerone
- pomodorini secchi
- Burrata
- pesto di basilico

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi sale, il Lievito Pizzaiolo setacciato, mescola bene, quindi unisci l'olio e un po' alla volta l'acqua, amalgamando il tutto con l'aiuto di una forchetta. Lavora velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Dividi l'impasto in 6 parti uguali, formando delle palline, e lascia riposare per 15-20 minuti, coperte con un canovaccio umido.

Con un matterello stendi ogni pallina in un disco del diametro di 24 cm circa, distribuisci a piacere gli ingredienti per la farcitura su ognuna, spennella i bordi con acqua, chiudi a mezzaluna e sigilla bene con i rebbi di una forchetta.

In una padella antiaderente ben calda, cuoci i cassoni su ciascun lato a fuoco medio per 3-4 minuti.

Servi i cassoni integrali caldi o tiepidi.

Conserva gli eventuali cassoni avanzati in frigorifero e consumali entro 24 ore.



Settembre

<b>1</b> venerdì S. Egidio abate	<b>12</b> martedì SS. Nome di Maria	<b>23</b> sabato S. Pio da Petralcina
<b>2</b> sabato S. Elpidio vescovo	<b>13</b> mercoledì S. Maurizio	<b>24</b> domenica S. Pacifico da Sanseverino Marche
<b>3</b> domenica S. Gregorio martire	<b>14</b> giovedì Esaltazione della Santa Croce	<b>25</b> lunedì S. Aurelia
<b>4</b> lunedì S. Rosalia	<b>15</b> venerdì Beata Vergine Maria Addolorata	<b>26</b> martedì SS. Cosimo e Damiano
<b>5</b> martedì S. Vittorino vescovo	<b>16</b> sabato SS. Cornelio e Cipriano, Edoardo	<b>27</b> mercoledì S. Vincenzo de' Paoli
<b>6</b> mercoledì S. Zaccaria	<b>17</b> domenica S. Roberto Bellarmino	<b>28</b> giovedì S. Venceslao martire
<b>7</b> giovedì S. Regina	<b>18</b> lunedì S. Sofia martire	<b>29</b> venerdì SS. Michele, Gabriele e Raffaele
<b>8</b> venerdì Natività Beata Vergine Maria	<b>19</b> martedì S. Gennaro vescovo	<b>30</b> sabato S. Girolamo
<b>9</b> sabato S. Sergio papa	<b>20</b> mercoledì S. Eustachio	
<b>10</b> domenica S. Nicola da Tolentino	<b>21</b> giovedì S. Matteo apostolo	
<b>11</b> lunedì SS. Proto e Giacinto	<b>22</b> venerdì S. Maurizio martire	

### Un consiglio

In alternativa al classico stampo, utilizza uno stampo per ciambella bundt cake e otterrai un risultato che stupirà tutti!



SENZA BURRO E LATTE



# Ciambella carote e mandorle senza burro

La ricetta per l'autunno alle porte

#### INGREDIENTI

##### Per l'impasto:

- 150 g carote
- 30 g olio di semi
- 60 ml bevanda vegetale alla mandorla
- 3 uova
- 100 g zucchero
- 6 cucchiaini **Estratto di Mandorla PANEANGELI**
- 125 g farina bianca 00
- 50 g **Fecola di patate PANEANGELI**
- 60 g mandorle macinate finemente
- 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
- **Ungiteglia PANEANGELI**

##### Per decorare:

- **Zucchero al velo PANEANGELI**

##### Per la cottura:

Stampo a ciambella diametro 22 cm

☆☆☆ Facile ⌚ 40 Minuti

Pulisci le carote, tagliale a piccoli tocchetti e frullale con l'olio e la bevanda vegetale.

In una terrina sbatti le uova con lo zucchero e aggiungi l'estratto. Unisci al composto la farina mescolata e setacciata con la fecola, le mandorle macinate, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** anch'esso setacciato e le carote frullate.

Con l'aiuto di una frusta a mano amalgama tutti gli ingredienti.

Ungi con l'ungiteglia uno stampo a ciambella del diametro di 22 cm e distribuisci l'impasto.

Cuoci per 35 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Prima di servire decora la ciambella raffreddata con lo zucchero al velo.

Conserva il prodotto a temperatura ambiente.



Ottobre



<b>1</b> domenica S. Teresa del Bambin Gesù	<b>12</b> giovedì S. Serafino da Montegrano	<b>23</b> lunedì S. Giovanni da Capestrano sacerdote
<b>2</b> lunedì <i>Festa dei nonni</i>	<b>13</b> venerdì S. Edoardo re	<b>24</b> martedì S. Antonio Maria Claret vescovo
<b>3</b> martedì S. Gerardo abate	<b>14</b> sabato S. Callisto I Papa	<b>25</b> mercoledì S. Crispino
<b>4</b> mercoledì S. Francesco d'Assisi	<b>15</b> domenica S. Teresa d'Avila	<b>26</b> giovedì S. Evaristo papa
<b>5</b> giovedì S. Placido martire	<b>16</b> lunedì S. Edvige	<b>27</b> venerdì S. Fiorenzo vescovo
<b>6</b> venerdì S. Bruno abate	<b>17</b> martedì S. Ignazio d'Antiochia	<b>28</b> sabato S. Simone
<b>7</b> sabato Beata Vergine Maria del Rosario	<b>18</b> mercoledì S. Luca evangelista	<b>29</b> domenica S. Ermelinda
<b>8</b> domenica S. Pelagia	<b>19</b> giovedì S. Isacco martire	<b>30</b> lunedì S. Germano vescovo
<b>9</b> lunedì S. Dionigi	<b>20</b> venerdì S. Irene	<b>31</b> martedì S. Lucilla
<b>10</b> martedì S. Daniele vescovo missionario	<b>21</b> sabato S. Orsola	
<b>11</b> mercoledì S. Giovanni XXIII Papa	<b>22</b> domenica S. Donato vescovo	

### Un consiglio

Utilizza uno stampo per lievitazione in vimini o in rattan, otterrai una pagnotta perfetta e con una crosta decorata ricca di pieghe e scanalature.



## Pane alle carote viola

Un pane particolare... impreziosito dalle carote viola

☆☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 45 Minuti

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

- 400 g farina manitoba tipo 1
- 1 bustina di **Pasta madre disidratata con lievito PANEANGELI**
- 10 g zucchero semolato
- circa 300 ml acqua tiepida
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 100 g farina di farro integrale
- 150 g carote viola pulite

Taglia le carote a pezzetti e frullale con una parte dell'acqua.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescolaci la pasta madre disidratata con lievito. Al centro del mucchio, crea una buca e versa lo zucchero.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua con le carote, l'acqua restante e il sale.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copriilo ermeticamente con pellicola alimentare e lascialo lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Con l'impasto ben lievitato, forma una pagnotta, disponila in un cestino per la lievitazione infarinato e poni a lievitare nuovamente in un luogo tiepido per 50 minuti circa.

Rivolta il cestino contenente la pagnotta sulla lastra rivestita con carta forno e cuoci per 30 minuti circa, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas nella parte alta: 210°C).

Conserva il pane a temperatura ambiente e consumalo entro 48 ore.



Novembre



<b>1</b> mercoledì TUTTI I SANTI	<b>12</b> domenica S. Renato martire	<b>23</b> giovedì S. Clemente I Papa
<b>2</b> giovedì Commemorazione dei defunti	<b>13</b> lunedì S. Diego	<b>24</b> venerdì Cristo re e S. Flora
<b>3</b> venerdì S. Silvia	<b>14</b> martedì S. Giocondo vescovo	<b>25</b> sabato S. Caterina d'Alessandria vergine
<b>4</b> sabato S. Carlo Borromeo	<b>15</b> mercoledì S. Alberto M.	<b>26</b> domenica S. Corrado vescovo
<b>5</b> domenica S. Alberto M.	<b>16</b> giovedì S. Margherita di Scozia	<b>27</b> lunedì S. Virgilio
<b>6</b> lunedì S. Leonardo abate	<b>17</b> venerdì S. Elisabetta	<b>28</b> martedì S. Giacomo della Marca
<b>7</b> martedì S. Ernesto abate	<b>18</b> sabato S. Oddone abate	<b>29</b> mercoledì S. Saturnino martire
<b>8</b> mercoledì S. Goffredo vescovo	<b>19</b> domenica S. Fausto martire	<b>30</b> giovedì S. Andrea apostolo
<b>9</b> giovedì S. Oreste	<b>20</b> lunedì S. Ottavio	
<b>10</b> venerdì S. Leone Magno	<b>21</b> martedì Presentaz. Beata Vergine Maria	
<b>11</b> sabato S. Martino di Tours	<b>22</b> mercoledì S. Cecilia martire di Roma	

### Un consiglio

Il metodo di cottura della zucca è fondamentale per ottenere un ripieno asciutto e con una consistenza ideale. Cuocila tagliata a fette, in forno a 200°C per 20 minuti circa.



FARINA INTEGRALE



## Torta salata alla zucca

Una base con farina di canapa e un ripieno gustoso

☆☆☆ Facile ⌚ 40 Minuti

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

- 200 g farina integrale
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI**
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- circa 150 ml acqua frizzante fredda
- 75 g farina di canapa
- 25 g **Fecola di Patate PANEANGELI**

#### Per il ripieno:

- 1 uovo
- 250 g yogurt greco
- 50 g formaggio grana grattugiato
- 400 g zucca cotta a cubetti
- 25 g **Fecola di Patate PANEANGELI**
- sale
- pepe
- 1 rametto di rosmarino fresco

#### Per la cottura:

Tortiera quadrata 25x25

Versa le farine e la fecola setacciata in una terrina larga, aggiungi il sale ed il Lievito Pizzaiolo setacciato, mescola bene, quindi unisci l'olio e un po' alla volta l'acqua, amalgamando il tutto con una forchetta.

Lavora velocemente con le mani, sul piano del tavolo leggermente infarinato, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Stendi l'impasto in una tortiera quadrata (25x25 cm) unta con 2 cucchiaini d'olio, formando un bordo alto 4 cm circa.

In una terrina sbatti l'uovo e mescola con lo yogurt greco e il grana. Aggiungi la fecola setacciata e 250 g di cubetti di zucca, poi aggiusta di sale e a piacere completa con pepe e rosmarino.

Versa il ripieno sull'impasto e livella bene ed aggiungi i cubetti di zucca rimasti, leggermente unti. Cuoci per 30-35 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Conserva l'eventuale torta avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.



◆◆◆  
**Dicembre** ◆◆◆

<b>1</b> venerdì S. Eligio	<b>12</b> martedì S. Giovanna Francesca Frémyot	<b>23</b> sabato S. Giovanni da Kety
<b>2</b> sabato S. Bibiana	<b>13</b> mercoledì S. Lucia vergine e martire	<b>24</b> domenica IV di AVVENTO
<b>3</b> domenica I di AVVENTO	<b>14</b> giovedì S. Giovanni della Croce	<b>25</b> lunedì S. NATALE
<b>4</b> lunedì S. Barbara	<b>15</b> venerdì S. Valeriano	<b>26</b> martedì S. STEFANO
<b>5</b> martedì S. Giulio martire	<b>16</b> sabato S. Adelaide	<b>27</b> mercoledì S. Giovanni evangelista
<b>6</b> mercoledì S. Nicola vescovo	<b>17</b> domenica III di AVVENTO	<b>28</b> giovedì SS. Innocenti Martiri
<b>7</b> giovedì S. Ambrogio vescovo	<b>18</b> lunedì S. Graziano vescovo	<b>29</b> venerdì S. Tommaso Becket
<b>8</b> venerdì Immacolata Concezione	<b>19</b> martedì S. Fausta	<b>30</b> sabato S. Eugenio vescovo
<b>9</b> sabato S. Siro	<b>20</b> mercoledì S. Liberato martire	<b>31</b> domenica S. Silvestro papa
<b>10</b> domenica II di AVVENTO	<b>21</b> giovedì S. Pietro Canisio	
<b>11</b> lunedì S. Damaso Papa	<b>22</b> venerdì S. Francesca Cabrini	

### Un consiglio

Il panettone è, per antonomasia, il dolce della tradizione natalizia. Prova la nostra gustosa variante profumata all'arancia e con gocce di cioccolato, stupirà i tuoi ospiti!



RICETTA DELLA TRADIZIONE



## Panettone casalingo con gocce di cioccolato

Una variante golosa di un grande classico Italiano... il Panettone

☆☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 60 Minuti

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

- 250 g farina 0
- 250 g farina manitoba
- 1 bustina di **Lievito di birra per Dolci Lievitati PANEANGELI**
- 100 g zucchero semolato
- 3 cucchiaini **Estratto di arancia PANEANGELI**
- 4 tuorli d'uovo
- 150 g burro morbido
- circa 250 ml latte tiepido (37-40°C)
- 1 confezione di **Gocce di Cioccolato PANEANGELI**
- 1 pizzico di sale

#### Per decorare:

- 1 confezione di **Glassa al cacao PANEANGELI**
- **Zucchero granella PANEANGELI**

#### Per la cottura:

1 stampo da panettone da 750g

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il Lievito di birra per dolci lievitati. Al centro del mucchio versaci zucchero, estratto di arancia e tuorli. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale. Lavora l'impasto con le mani nella terrina, aggiungi il burro morbido e continua ad impastare per almeno 10 minuti, facendo sbattere l'impasto sulle pareti della terrina fino al completo assorbimento del liquido. Infarina la terrina, coprila con una pellicola trasparente e poni a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Nella terrina incorpora all'impasto le gocce di cioccolato. Poni l'impasto sul piano del tavolo infarinato e lascia riposare per 10-15 minuti, quindi con le mani unte d'olio forma una palla, mettila in uno stampo di carta per panettone da 750 g. Poni a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 1 ora circa (o fino a quando raggiunge il bordo dello stampo). Cuoci per 60 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C). Dopo 20 minuti di cottura copri la superficie del panettone con un foglio d'alluminio, in modo che non si bruci in superficie. Sciogli la glassa al cacao seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versala in modo omogeneo sul panettone raffreddato e distribuisce in superficie lo zucchero in granella. Conserva il panettone avanzato a temperatura ambiente e consumalo entro 3 giorni.



✦ La magia ✦  
nelle tue mani



Vieni a scoprire le novità su  
**Paneangeli.it**

e lasciati premiare da

**Qubi**

Il programma fedeltà  
che premia la tua passione!

Operazione a premi "Qubi" valida dal 30/09/21 al 31/05/23. I punti potranno essere riscattati per la richiesta di Premi sino al 30 giugno 2023, salvo eventuali proroghe del Programma. Regolamento completo su [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)



Lasciati ispirare su:



Scrivici su:

Per informazioni e suggerimenti:

