PANDOLCE ROMANO

Ingredienti:

- 300g. di farina,
- lievito di birra 15g.,
- miele 120g.,
- 2 cucchiai di zucchero,
- olio 2 cucchiai,
- cacao amaro 2 cucchiai,
- rhum 2 cucchiai,
- uvetta 200g.,
- scorze candite 100g.,
- fico secco 100g.,
- cioccolato fondente 100g.,
- mandorla a bastoncino 50g.,
- noce 50g.,
- nocciola 50g.,
- pinoli 50g.,
- un uovo,
- cannella,
- chiodi di garofano,
- noce moscata,
- un albume,
- zucchero a velo e il sale.

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida e impastatelo farina, miele,zucchero, cacao, rhum, un pizzico di spezie e uno di sale, l'uovo.
Unite l'uvetta ammorbidita, canditi e fichi a dadini, il cioccolato grattugiato, le noci e le nocciole tritate, i pinoli, le mandorle.
Stendete la pasta in una teglia rettangolare e fate lievitare finchè raddoppia di volume.
Cuocete per 45 minuti nel forno a 180 gradi.
Montate l'albume, amalgamte con lo zucchero a velo e pennellate con il composto il dolce che lascerete cuocere per altri 15 minuti circa.
Per amalgamare meglio il miele scaldatelo a bagnomaria.