



Mescolare ed impastare con le mani
Imburrare 12 stampi di alluminio 8x10 cm
Riempire gli stampi con l'impasto
Infornare e cuocere in forno ventilato a 160 °C per mezz'ora
Una volta sfornati spennellare con il saba o il liquore dolce
Decorare a piacere con noci, mandorle, frutta candita
Lasciare raffreddare e servire, oppure incartare con la pellicola trasparente

Il **pane di Natale** è un dolce tipico modenese o emiliano in genere. Si presenta proprio come un pane classico e vista la varietà di ingredienti può essere **personalizzato** a piacere modificando le dosi o aggiungendo ingredienti a piacere. Un dolce dal sapore tradizionale da gustare sotto l'albero.

Ingredienti necessari per 12 dolci monoporzione:

1 Kg di farina
400 gr di zucchero
250 gr di burro
250 gr di fichi secchi
250 gr di saba o liquore dolce
150 gr di canditi
100 gr di mandorle
100 gr di noci
100 gr di arachidi
100 gr di cioccolato fondente
100 gr di cioccolato dolce in polvere
50 gr di pinoli
4 uova
2 bustine di lievito
per la decorazione: noci, mandorle, canditi

Preparazione:

Fondere in un tegamino il cioccolato fondente ed il burro
In una grande ciotola mettere la farina, lo zucchero, il lievito, le uova ed il cioccolato fuso col burro
Mescolare il tutto aggiungendo un pò per volta il saba o il liquore dolce fino ad ottenere un impasto morbido e ben amalgamato
Aggiungere la frutta secca tritata
Aggiungere i fichi ridotti a pezzettini e privati del picciolo
Aggiungere i canditi