

# Panforte au chocolat

Préparation :  
**20 minutes**

Cuisson :  
**55 minutes**

Difficulté :  
**Facile**



POUR  
4 PERSONNES



## INGREDIENTS

- trois-quart de tasse (175 ml) chacune : de noisettes et d'amandes entières décortiquées
- 1 cuil. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1/2 cuil. à thé (2 ml) de chacune de ces épices : de clou de girofle, de coriandre et de muscade, de poivre
- 1/4 de tasse (50 ml) de beurre ramolli
- 110 g de farine
- 110 g de miel
- 150 g de sucre
- 150 g de chocolat

## PRÉPARATION

Mettez les noisettes et les amandes sur une tôle.

Enfournez la tôle à 180°C (th. 6) jusqu'à ce que les noix soient parfumées et légèrement colorées.

Enveloppez les noisettes dans un linge et les frotter pour éliminer le plus de peau possible.

Hachez grossièrement les noix. Dans un grand bol, mélangez les noisettes, les amandes, les épices et la farine. Ajoutez le miel et le sucre.

Versez dans une casserole et faites cuire à feu doux durant 5 minutes.

Ajoutez le chocolat et mélangez. Versez la préparation dans un moule garni de papier sulfurisé.

Faites cuire au four à 180°C (th. 6) 45 minutes.

Laissez refroidir complètement.

Démoulez, coupez en tranches et servez.



L'amande est le fruit de l'amandier. On la retrouve principalement en Espagne.