

# Pampepato

**Ingredientes:** 200 gr. de harina, 100 gr. de almendras, 100 gr. de azùcar o mejor miel, 100 gr de cacao en polvo, 100 gr de fruta abrillantada en trocitos, 2 gr. de clavo de olor triturados, 80 gr de chocolate para cubrirlo.

Empastar con agua tibia o leche los ingredientes indicados y trabajar mucho, hasta obtener un compuesto bastante duro.

Formar el pampepato, dandole la característica forma de semiesfera.

Cocinarlo en el horno con lo màxima atenciòn para que no se queme. Dejarlo descansar en lugar fresco y hùmedo por diez días. Transcurido este tiempo, cubrirlo con chocolate derretido.



[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

Ferrara  
terra e acqua