

### Ingrediënten

- 200 g d'amandes grillées
- 100 g de noix
- 200 g d'orange confite
- 150 g de sucre glace
- 150 g de miel
- 20 g d'eau
- 100 g de farine
- 1 cuillère à café du mélange au 4 épices



### Recept

Préchauffez le four à 170°C.

Mettez les amandes et les noix dans le bol du thermomix 10 secondes à la vitesse 6.

Ajoutez l'orange confite puis réglez 10 secondes à la vitesse 4. Ensuite gardez de côté.

Mettez le sucre, le miel et l'eau puis réglez 15 minutes à 50° à la vitesse 2.

Ajoutez la farine et les 4 épices puis réglez 1 minute à la vitesse 4.

Ensuite ajoutez le mélange aux fruits secs et mélangez 30 secondes à la vitesse 3.

Versez la préparation dans un moule puis enfournez 30 minutes.

Retirez votre panforte du four, laissez refroidir puis saupoudrez de sucre glace.

### Bron



<https://www.platetrecette.com/panforte-pain-de-noel-aux-fruit-sec-thermomix/>

**Info Martine Lycke 24/12/2018**

200 g            Amandelschilfers in pan grillen

In Thermomix

200 g            Gegrilde amandelschilfers    10 sec / Snelheid 6

100 g            Okkernoten

+ 200 g           Gekonfijt fruit                    10 sec / Snelheid 4

Opzijzetten

In Thermomix

150 g            Bloemsuiker                        15 min / 50°C / Snelheid 2

150 g            Honing

30 g             Water

100 g            Gezeefde bloem                    1 minute / Snelheid 4

1 kl             4 Kruidenpoeder

+ Gedroogd fruit                    30 sec / Snelheid 3

Oven : 170°C - 25 minuten

Als afgekoeld met poedersuiker bestrooien en in driehoekjes snijden

Niet slecht, maar niet direct voor herhaling

---

Fotos

