Pane dolce alla manna ricetta siciliana per la colazione

Autore: Redazione

Data: 16 Settembre 2019

Il **pane dolce** alla manna è un prodotto da forno davvero buono, semplicissimo da fare. Per farlo si utilizza un prezioso ingrediente del territorio siciliano: la manna che sgorga dai frassini. Perfetto per la colazione, va benissimo anche per una merenda genuina, che unisce al gusto le tante proprietà benefiche della manna.

Vediamo subito insieme come prepararlo.

Ricetta pane dolce alla manna

Ingredienti

- 100 g di manna in cannolo
- 500 g di farina

- 50 g di lievito di pasta acida
- 100 g di acqua
- 5 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- latte intero
- 100 g di mandorle e nocciole tritate

Procedimento

1. Sciogliete la manna nell’acqua.
2. Amalgamate la farina con il lievito di pasta acida e unite l’acqua, l’olio, mandorle e nocciole e il latte sufficiente a ottenere una pasta liscia ed elastica.
3. Fate fermentare la pasta fino a quando non è abbastanza lievitata e gonfia.
4. Create 10 panini.
5. Cuocete in forno a 230°C per 15/20 minuti, fino a fare dorare.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pane-dolce-alla-manna-ricetta/

Generato il 13/11/2026