

Torte

- Bisciola, tipico della Valtellina;
- Anello di Monaco, preparato a Mantova;
- Certosino di Bologna (o *panspeziale*); la sua origine è molto antica e sembra che il nome derivi dai farmacisti (o "speciali") che per primi lo produssero. In un secondo tempo furono i frati certosini a prendersi carico della sua produzione;
 - Crescenzin, Piemonte;
 - i *Christstollen* (Stollen di Natale), originari di Dresda e già citati nel 1400;
 - Galette des rois, diffusa nel nord della Francia e in Belgio, è caratteristica dell'Epifania (i "re" *rois* nel nome si riferisce ai Re Magi). Si serve decorandola con una coroncina di cartone;
 - Frustenga, Marche e Umbria (non tipicamente natalizio);
 - Gugelhupf, tipico dell'Austria (non tipicamente natalizio);
 - Mecoulin, Val d'Aosta;
 - Pampepato, tipico di Ferrara;
 - Pandolce, tipico della provincia di Genova, si divide nella varianti *alta* e *bassa*; a Campomorone esiste nella variante *Panmorone* con farina di castagne;

- Pandoro, della zona di Verona, ora diffuso in tutta Italia;
- Panettone, originario di Milano, ora diffuso in tutta Italia;
- Veneziana, sempre tradizionale di Milano, simile a un panettone glassato ma senza né uvetta né canditi;
 - Panforte, tipico di Siena, è composto da frutta candita, miele, zucchero e spezie;
 - Pangiallo, Lazio (non tipicamente natalizio);
 - Panpepato, Terni;
 - Parrozzo, tipico dell' Abruzzo, Pescara;
 - Pasticciotto e Fruttone, tipici del Salento;
 - Zelten trentino, Trentino, a differenza dello Zelten altoatesino è più povero, contenente una maggior quantità di pasta che di frutta secca;
 - Südtiroler Zelten, Alto Adige, ricco dolce composto di frutta secca legato da poca pasta;
 - Buchteln, Alto Adige, pane dolce cotto al forno, ripieno di marmellata e cosperso di zucchero e salsa alla vaniglia;
 - Buccellato siciliano, pane di pasta frolla ripieno di fichi secchi.

Dolci fritti

Palline fritte con miele e zucherini:

-

- Struffoli in Campania
 - Cicirata in Basilicata
 - Purceddhuzzi in Puglia
 - Sannacchiudere a Taranto
-
- Pallottole fritte, talora ripiene:
 - Castagnole dell'Italia centrale
 - Cecamarini nel Lazio
 - Pettole dolci in Puglia
-
- Pasta sfoglia schiacciata, arrotondata e frita:
 - Cartellate in Puglia
 - Crespelle nel Lazio
 - Kiachln in Alto Adige (frittelle tonde con una conca al centro da riempire con marmellata)
-
- Pasta sfoglia tagliata a nastri e frita:
 - Cenci, Chiacchiere, Frappe secondo le varie regioni d'Italia
-
- Pasta sfoglia tagliata a nastri, frita e con miele:
 - Carteddàte in Puglia

Pudding, budini

Christmas pudding, classico dolce inglese di Natale.

Biscotti

- Biscotti allo zenzero, diffusi in tutta la Germania e in Scandinavia in diverse ricette.
- Zwieback, di origine svizzera.
- Papillote, di Lione.
- Ricciarelli senesi.
- Pupurati pugliesi.
- Crustoli pugliesi.

- Mustaccioli napoletani.
- Spitzbuben dell'area germanica, tipici anche in Alto Adige.
- Lebkuchen dell'area germanica, tipici anche in Alto Adige, talvolta ripieni di marmellata o noci o a forma di Nikolaus e Krampus.
- Pepatelli tipici dell'Abruzzo, presentano un forma allungata.

Torroni e simili

- La cupeta specialità di varie regioni del sud (Puglia, Calabria..),
- Il torrone è composto di albume d'uovo e miele, farcito con mandorle o nocciole.
- Il nocciolato ed altri torroni di cioccolato, sono sostanzialmente delle enormi barrette. Che non si tratti di un dolce tradizionale, si deduce dalla difficoltà della manipolazione casalinga del cioccolato, che richiede apposite macchine chiamate temperatrici per essere mantenuto alla corretta temperatura.
- Altri torroni ripieni dei più svariati ingredienti (Pan di Spagna, chicchi di caffè, liquori) sono variazioni sul tema presentate dall'industria, spesso sulla base di antiche ricette artigianali.
- Croccanti: sono dolci preparati con mandorle o nocciole tritate, cosparsi di zucchero fuso e caramellate in casseruola; il tutto viene poi tagliato in barrette rettangolari.
- Torroncini e Croccantini sono la versione monodose dei precedenti.
- Mostaccioli calabresi o Mustazzoli pugliesi: sono piccoli dolci romboidali, a base di farina, miele, frutta secca, spesso ricoperti da una glassa di zucchero o cioccolato; moltissime le varianti regionali.
- La Cubaita, torrone siciliano fatto con sesamo e miele.
- Sfogliatelle: sfoglia sottile con dentro cioccolata, marmellata, frutta secca sminuzzata. Arroolate a girella. Dolce tipico della zona Nord-barese

Frutta candita

- tipica della Sicilia e Reggio Calabria

essiccata

- Fichi secchi, albicocche secche, prugne secche, datteri

Tratto dall'inciclopedia wikipedia