

PANE DEI SANTI

Ingredienti per 6 persone:

- 125 g di uvetta sultanina,
- 50 g di pinoli,
- 50 g di nocciole pelate,
- 50 g di mandorle pelate,
- 250 g di biscotti savoiardi,
- 125 g di farina,
- 150 g di zucchero semolato,
- 1/2 bustina lievito in polvere,
- 2 albumi d'uovo,
- vino bianco,
- 25 g di burro,
- zucchero a velo,
- farina.

Fate ammorbidire in acqua tiepida l'uvetta passa e i pinoli.

Nel frattempo mettete le nocciole nel mortaio e riducetele in frantumi.

Tritate le mandorle piuttosto finemente.

Mettete i savoiardi in un canovaccio pulito e pestateli con un batticarne fino a ridurli in polvere; quindi setacciateli e lasciateli ricadere in una terrina.

Unitevi la farina, lo zucchero, il lievito, l'uvetta passa e i pinoli ben strizzati, le nocciole e le mandorle.

Infine aggiungete gli albumi e cominciate a impastare gli ingredienti con le mani, aggiungendo poco alla volta tanto vino bianco quanto ne basterà ad ottenere un impasto consistente.

Lavorate il tutto per circa 15 minuti, quindi trasferite il composto sulla spianatoia infarinata e dategli la forma di un rotolo largo quanto una bottiglia.

Tagliate il rotolo a fette alte 1 cm.

Imburrate la piastra del forno e spolverizzate con una manciata di farina, scuotendone via l'eccesso.

Disponete sulla piastra le fette di impasto e fatele cuocere nel forno caldo a 160 gradi per 30 minuti.

Trascorso il tempo stabilito, sistemate il 'pane dei santi' sul piatto da portata e spolverizzatelo di zucchero a velo, usando un setaccio.