

PANE DI DATTERI

Ingredienti:

- 400g. di datteri,
- 3 cucchiaini di lievito in polvere,
- latte,
- 2 uova,
- 50g. di miele,
- 200g. di farina.

Togliete il nocciolo ai datteri, tritateli fini e uniteli alla farina setacciata con il lievito.

Sciogliete questi ingredienti lavorandoli con un bicchiere scarso di latte versato a poco a poco, i due tuorli d'uovo e il miele liquido e, infine, le chiare montate a neve.

Ungete bene di burro una forma a cassetta, versatevi l'impasto mettendo poi al forno moderato fino a che uno stecchino immerso nel dolce non esca pulito.