

PANE DI NOCI

Ingredienti:

- 230 g. di farina,
- 12 g. di lievito in polvere,
- mezzo cucchiaino di sale,
- 250 ml. di latte,
- un uovo,
- 89 g. di zucchero biondo,
- 40 g. di burro,
- 120 g. di noce tritata.

Il pane di noci è assai saporito e si accompagna assai bene con qualsiasi tipo di formaggio.

Passate come al solito al setaccio la farina con il lievito e sale.

Mescolate in una terrina il latte con l'uovo intero, lo zucchero e il burro fuso e aggiungetevi a poco a poco la farina e alla fine le noci tritate a pezzetti non troppo piccoli.

Versate la pasta in una forma imburata e fate cuocere a calore moderato per circa un'ora.