

# PANE DOLCE ALLE NOCI

Ingredienti per 8 persone:

600 g di farina,  
6 uova,  
1,5 dl di grappa,  
380 g di zucchero,  
180 g di burro,  
380 g di fichi secchi,  
100 g di uvetta,  
330 g di gherigli di noci,  
1,5 dl di latte,  
1 limone,  
1 bustina di lievito in polvere.

Fate rinvenire l'uvetta per 15 minuti nella grappa; pulite i fichi e tagliateli a pezzetti insieme a 250 g di gherigli di noce; fate ammorbidire 150 g di burro tagliato a pezzetti a temperatura ambiente.

Riunite in una ciotola la farina, il burro, l'uvetta, i fichi, 5 uova, lo zucchero, i gherigli, il latte, la scorza di limone grattugiata e il lievito.

Impastate gli ingredienti aggiungendo ancora un po' di latte se il composto risultasse troppo duro.

Modellate l'impasto come una grossa pagnotta e sistematelo in una teglia unta con il burro rimasto.

Inserite nel pane dolce i gherigli interi rimasti, quindi spennellate la superficie con l'uovo rimasto sbattuto.

Infornate il pane per 50 minuti a 180 °C e servitelo freddo, spolverizzando a piacere con zucchero a velo.