



PANDOLCE ALLE NOCI

 10 porzioni

INGREDIENTI

- 250 grammi di farina di frumento, tipo 0
- 15 grammi di lievito per dolci
- 100 grammi di zucchero di canna, grezzo
- 50 grammi di burro
- 1 unità di uovo di gallina, intero (50 g)
- 1 tazza media di latte di vacca, parzialmente scremato pastorizzato (250 g)
- 100 grammi di noci, secche
- q.b di sale da cucina

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Tritate piuttosto grossolanamente i gherigli di noce (tenendo da parte 5 gherigli interi). Setacciate la farina, con il lievito e un pizzico di sale. Mescolate in una terrina il latte con l'uovo, lo zucchero e 40 g di burro fuso, quindi aggiungetevi a poco a poco la farina. Incorporate all'impasto anche le noci tritate e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Versate la pasta in uno stampo imburrato, appoggiatevi sopra i gherigli di noce tenuti da parte e fate cuocere il pane nel forno già caldo a 180°C per un'ora. Sfornate, fate intiepidire, cospargete il pandolce di zucchero a velo.
- 2° Tritate piuttosto grossolanamente i gherigli di noce (tenendo da parte 5 gherigli interi). Setacciate la farina, con il lievito e un pizzico di sale. Mescolate in una terrina il latte con l'uovo, lo zucchero e 40 g di burro fuso, quindi aggiungetevi a poco a poco la farina. Incorporate all'impasto anche le noci tritate e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Versate la pasta in uno stampo imburrato, appoggiatevi sopra i gherigli di noce tenuti da parte e fate cuocere il pane nel forno già caldo a 180°C per un'ora. Sfornate, fate intiepidire, cospargete il pandolce di zucchero a velo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (82 g)	% AR
ENERGIA	302 kcal	246 kcal	12 %
PROTEINE	7 g	6 g	12 %
CARBOIDRATI	39 g	31 g	12 %
ZUCCHERI	15 g	12 g	14 %
LIPIDI	14 g	12 g	17 %
GRASSI SATURI	4 g	3 g	17 %
FIBRE ALIMENTARI	2 g	1 g	6 %
SODIO	77 mg	63 mg	3 %