



PANE CON FRUTTA SECCA

OVO



PREPARAZIONE PANE CON FRUTTA SECCA

INGREDIENTI

- 2 uova
- 360 g di mezza panna acida
- 120 g di zucchero
- 1-2 cucchiaini di cannella
- 1,5 cucchiaino di sale
- 500 g di frutta secca mista, sminuzzata
- 100 g di cioccolato Ovomaltine, a pezzi
- 400 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 200 g di Ovomaltine Müesli Plus
- 3-4 dl di latte

PREPARAZIONE

1. Mescolare le uova, la mezza panna acida e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.
2. Incorporare quindi la cannella, il sale, la frutta secca e il cioccolato Ovomaltine.
3. In una ciotola mescolare la farina e il lievito in polvere aggiungendo quindi Ovomaltine Müesli Plus.
4. Incorporare il composto di frutta secca al composto a base di farina.
5. Aggiungere quindi il latte e mischiare il tutto. L'impasto dovrà risultare abbastanza umido.
6. Versare quindi l'impasto in uno stampo (38 cm) rivestito con carta da forno.
7. Cuocere in modalità statica a 180 °C per 80-90 minuti nella parte centrale del forno preriscaldato (verificare con uno stecchino se l'impasto è cotto).
8. Lasciare quindi raffreddare un po' il pane appoggiando lo stampo su una griglia. Estrarre infine il pane dallo stampo e farlo raffreddare completamente.