

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane di nocciole e datteri del giorno di interruzione della fame (Ramadan)

LUOGO: *Africa / Tanzania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 tazza di datteri tritati
- 1 tazza d'acqua bollente
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 3/4 tazza di zucchero
- 5 cucchiaini di burro
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 tazze di farina
- 1/2 tazza di noci tritate grossolanamente
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

PREPARAZIONE

1 Versate l'acqua bollente sopra i datteri ed il bicarbonato. Lasciate raffreddare.

Create una crema con lo zucchero, il burro e le uova. Setacciate il sale con la farina e incorporatela nel misto di burro. Aggiungete la vaniglia, le nocciole e il composto di datteri.

2 Create una pagnotta e infornate a temperatura moderata per circa 45 minuti fino a che sia dorato.