

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pane Natalizio

LUOGO: Sud America / Cile

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



### INGREDIENTI

- 2 tazze di farina
- 1 tazza di latte
- 1 cucchiaino di lievito
- 100 g di ciliegie glassate
- 1 cucchiaino di cognac o brandy
- 1 tazza di farina normale
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di misto di uva sultanina e mandorle tritate
- ½ tazza di frutta glassata
- 2 uova
- 120gr di zucchero
- scorza di 1 limone grattugiata

### PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina. Tagliare il burro a cubetti. Far ammorbidire il burro e lo zucchero fino

a creare una crema, aggiungere le uova e mescolare bene.

Aggiungere l'uva sultanina e le mandorle, la frutta glassata, la scorza di limone, la vaniglia, le ciliegie e il cognac alla farina.

Mescolate bene e versate il composto in uno stampo imburrato.

**2** Infornate a 150° per 1 ½ ore.