



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Pane di Iftar

Iftar Somunu



1 bustina di lievito
1 zucchero quadrato
1 bicchiere di latte fresca
1 uova
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere di mandorle pestate

- # Uova latte e zucchero si miscelano con il dito.
- # Dopo si aggiungono lievito miscelata con la farina burro sale e la farina setacciata piano piano finché per avere un impasto mezzo duro.
- # Dopo si coperta e si lascia ad una parte circa per 45 minuti.
- # Dopo si aggiungono le mandorle e si impasta ancora per un po' poi si ricoperta e si lascia di nuovo a riposare circa per mezz'ora.
- # Siolia lo stampo di torta. Impasto si inverte e poi si inserisce nello stampo. Si aspetta circa per mezz'ora dentro di stampo.
- # Il forno si regola a 200 gradi e pane si inserisce nel forno . Si cucina circa per 30 minuti.
- # Si aspetta circa per 20 minuti dopo aver tolto dal forno .
- # Si mette dentro di nailone per consumare così rimane morbida.

Nota: Se si conserva nello frigo si può consumare per lungo periodo.