



Pane di Iftar

Iftar Somunu



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

Uova latte e zucchero si miscelano con il dito.

Dopo si aggiungono lievito miscolata 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.

Si olia 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.