PANE DI DATTERI E NOCI

Ingredienti:

- 150 g. di datteri,
- 120 g. di gherigli di noce,
- 230 g. di farina,
- sale,
- 12 g. di lievito in polvere,
- un uovo,
- 120 g. di zucchero.

Tritate grossolanamente i datteri e le noci.
I datteri li metterete in una terrina con una tazza di acqua bollente e il burro.
Coprite la terrina e lasciate raffreddare.
Setacciate intanto la farina con una presa di sale e il lievito in polvere, lavorate l'uovo intero con lo zucchero e aggiungetelo, lavorando, alla terrina dove si trovano già i datteri con l'acqua e il burro.
Versatevi a poco a poco anche la farina già setacciata e, infine, le noci tritate.
Mettete la pasta in una forma liscia unta di burro e infarinata, lasciate riposare per una ventina di minuti e passate in forno moderato per circa un'ora.