PANE DI PRUGNE E NOCI

Ingredienti:

- 150 g. di prugne già snocciolate,
- 30 g. di burro,
- 170 g. di zucchero,
- un uovo,
- una tazza di latte,
- 200 g. di farina integrale,
- 120 g. di farina bianca,
- sale,
- 20 g. di lievito in polvere,

120 g. di gherigli di noce.

Fate cuocere in poca acqua le prugne già snocciolate, lavorate il burro fuso con lo zucchero e l'uovo intero e aggiungetevi a poco a poco il sugo delle prugne e una tazza di latte unendovi poi la farina integrale.
Setacciate la farina bianca con una presa di sale e con il lievito in polvere, aggiungete all'altro impasto insieme con i gherigli di noci tritati non troppo fini.
Versate nella forma liscia imburrata e infarinata e fate cuocere per un'ora circa in forno non troppo caldo.