

Pan de Nuez

Ingredientes:

100 gr. de nueces
75 gr de uvas pasas
1 huevo
1 taza de leche
1 taza de azúcar
3 tazas de harina
una cucharada de bicarbonato
una cucharadita de levadura

Preparación:

Se pican las nueces y las pasas juntas, después se mezclan con el bicarbonato y la levadura.

Aparte se baten el huevo, el azúcar, la leche y la harina muy bien.

Se mezclan las nueces con la masa y se mete en un molde alargado al horno suave durante una hora aproximadamente.