

EL NADALIN

INGREDIENTI

600 gr di farina
1 cubetto di lievito di birra
6 cucchiaini di zucchero
1 bicchiere abbondante di latte tiepido
2 pizzichi di sale fino
2 uova
40 gr di burro

PER LA GLASSA

50 gr di noci
50 gr di nocciole
70 gr di pinoli
Sbriciolare grossolanamente le noci e le nocciole. Far macerare con 3 cucchiaini di zucchero e un po' di grappa assieme ai pinoli.

PREPARAZIONE

Sciogliete il lievito di birra nel bicchiere di latte, unitelo poi alla farina e aggiungete tutti gli altri ingredienti. Lavorate l'impasto per circa 10 minuti, mettetelo dentro uno stampo o formate voi una stella. Lasciate lievitare per 2 ore ed infornate a forno caldo a 170° per 50 minuti circa.

