

Pane agli agrumi e alle noci

- 1 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio.
- 2 Selezionare il programma (BM250) (BM350) Torte/Pane rapido.
- 3 Dopo 6 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per garantire che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
90 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Yogurt al limone 200 ml
Succo d'arancia 150 ml
Farina bianca non sbiancata 550 g
Zucchero semolato 40 g
Sale 1 cucchiaio e ½
Olio d'oliva 2 cucchiari
Lievito di birra in polvere 2 cucchiaini
Noci a pezzetti 50 g
Scorza grattugiata di limone 2 cucchiaini
Scorza grattugiata di arancia 2 cucchiaini

Istruzioni per la preparazione

1 Versare nella teglia tutti gli ingredienti, eccetto le noci, le scorze d'arancia e di limone.



2 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico durante il ciclo di impasto, aggiungere gli ingredienti che avete tenuto da parte.

3 Chiudere il coperchio e selezionare il programma 4 per la BM250 e 6 per la BM350