



Pane di saba - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta semplice - noci

250g uva passa
250g di noci
500g farina
150g zucchero
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di cannella
5g bicarbonato
250g di saba
250g latte
procedimento

Tagliuzzare le noci (io ho messo anche arachidi e pistacchi) in una ciotola grande. Mettere tutti gli ingredienti e per ultimi il latte e la saba; se dovesse risultare molto asciutta aggiungere ancora saba. Grattugiare anche un'arancia e unire la scorza, poi infornare in una teglia da 20cm, per 50 minuti al minimo. Una volta cotta, spennellare la torta con la saba e mettere i diavolini colorati. Lasciare asciugare almeno un giorno.

