



Piada con mandorle e noci al miele

Ecco la ricetta che mi ha passato una carissima amica. Semplice, veloce e buona
Piadina dei morti.

Procedimento:

In recipiente farina, zucchero, olio, vino e un po' di frutta secca ma tutta l'uvetta.

Impastare e per ultimo aggiungere il lievito. Viene un impasto piuttosto colloso. Mettere in teglia coperta con carta forno di 26 cm di diametro. Spianare e guarnire con la frutta secca rimasta. Spennellare con rosso d'uovo e volendo un pochino di miele.

In forno a gas a 180° per 50 minuti (deve cuocere piano per asciugarsi all'interno). A cottura ultimata, a piacere spennellare con miele.

Novella Pascali

Ph: inthenameofgood.com

[Read More](#)
