

# PANE ALLE MELE

## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

### PANE

- 4 Pink Lady
- 180 ml di latte di mandorla (o latte normale)
- 250 g di farina di farro
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1 cucchiaio di burro di cocco
- Un po' di vaniglia

### IN AGGIUNTA

- 1 cucchiaio di cannella
- 1 cucchiaio di latte
- 2 cucchiaini di sciroppo d'acero
- 20–30 g di noci

Beril Berger



PER FORTUNA

C'È



## PREPARAZIONE, CIRCA 60 MIN.

1. Tagliare le mele (con la buccia) a cubetti.
2. Mescolare tutti gli ingredienti per il pane e metterli in una tortiera.
3. In una piccola ciotola, mescolate 1 cucchiaio di latte, 1 cucchiaio di cannella e 2 cucchiaini di sciroppo d'acero e distribuiteli sul composto di pane.
4. Cospargere i pezzi di noce.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 45–50 minuti.