

## *Pain aux Abricots et aux Noix de Macadamia*

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 5 heures

### Ingrédients:

- LEVURE	1.5 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	350 g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	150 g
- SEL	1.5 c à café
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- BEURRE	50 g
- EAU	300 ml
- NOIX DE MACADAMIA	60 g
- ABRICOTS SÉCHÉS	60 g

### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le réservoir à fruits secs (SD255), placez les abricots coupés ainsi que les noix de macadamia.
- Dans le moule, placez les autres ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner "Whole Wheat" - option "Bake Raisin"
- Régler la taille sur "XL"
- Eventuellement, réglez le timer pour décaler la cuisson.
- Appuyez sur "Start".

