

Pains aux Noisettes, Pistaches et Noix de Macadamia



*Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 5 heures*

Ingrédients:

- LEVURE	1 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	200g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	200g
- SEL	1.5 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	20g
- EAU	260ml
- NOISETTE (S)	30 g (entières)
- PISTACHES	30 g
- NOIX DE MACADAMIA	30 g

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le réservoir à fruits secs (SD255), placez les noisettes, les noix et les pistaches.
- 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 "M".
- Eventuellement, réglez le timer pour décaler la cuisson.
- Appuyez sur "Start".