

Pão de damasco e nozes

Ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ xícara de água fervente
- $\frac{1}{2}$ xícara de damascos secos
- $\frac{1}{2}$ xícara de manteiga amolecida
- $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar granulado
- 2 ovos
- 2 $\frac{1}{2}$ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de cravo em pó (ou gengibre)
- 1 xícara de leite
- $\frac{1}{2}$ xícara de nozes picadas
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar forma de pão

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Use manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar uma forma de pão de mais ou menos 23x13cm.
3. Despeje a água fervente sobre os damascos e deixe-os de molho enquanto prepara a massa.
4. Bata a manteiga, o açúcar e os ovos.
5. Adicione a farinha, o fermento, o sal e o cravo e misture até ficar homogêneo. Reserve.
6. Escorra os damascos e pique-os grosseiramente.
7. Adicione os damascos, o leite e as nozes à massa. Misture tudo na massa. (A massa ficará bem endurecida, grosseira.)
8. Coloque a massa na assadeira, previamente preparada, e leve para assar por 45 a 55 minutos.
9. Retire da assadeira e sirva ainda quente.

Rendimento: 1 pão tamanho pão de forma.

Obs.: se quiser, sirva com um pouco de manteiga ou geléia.