

La receta del pan dulce casero es una buena y energética receta que permite elaborar unos sabrosos panecillos muy apropiados para almorzar o merendar gracias a su gran aporte energético y nutricional.

Ingredientes para 4 personas:

- Pasas de corinto: 50 gramos
- Azúcar: 6 cucharadas
- Huevos: 2 unidades
- Levadura en polvo: 1 sobre (15 gramos)
- Harina: 280 gramos
- Mantequilla: 100 gramos
- Leche: 100 gramos
- Anís: 1 copa
- Fruta confitada: 50 gramos
- Piñones: 30 gramos

Preparación:

Tiempo estimado:

- Se ponen las pasas en remojo para que estén blandas cuando las tengamos de utilizar
- Por otro lado, se separan las claras de las yemas de los huevos. Las claras se reservan y las yemas se ponen en un bol junto con el azúcar y se baten enérgicamente hasta obtener una consistencia espumosa
- A continuación se añade la mantequilla previamente derretida y, sin dejar de remover, se van agregando alternativamente la harina, la levadura el polvo y la leche vertida lentamente
- Cuando está todo bien mezclado se agrega el anís, las pasas previamente pasadas por harina, los piñones, las frutas confitadas cortadas a trocitos
- Por otro lado se baten bien las claras de los huevos a punto de nieve y se añaden a la mezcla anterior
- Se remueve todo bien hasta que quede una mezcla homogénea y esponjosa
- A parte, se unta un molde con mantequilla y se enharina para que no se pegue el pan a las paredes del molde
- Se vierte la mezcla en el bol y se introduce en el horno a 180° durante una hora. Cuando el pan está cocido se saca del horno y se deja enfriar a temperatura ambiente

Receta publicada por tusrecetasdecocina.com