

Pan de pascua

Tiempo total: 1 hora y 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: variable

Ingredientes:

- 259ml de agua
- 3 cucharadas de cacao en polvo amargo
- 200grs de crema
- Jugo de 1 naranja
- Ralladura de 1 naranja
- 4 huevos
- 1 taza de aceite neutro
- 1 taza de miel
- 1 taza de azúcar morena
- 2 tazas de harina sin polvos
- 1 ½ cucharadita de polvos de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 ½ cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- Pizca de clavo de olor
- Pizca de nuez moscada
- 3 tazas de frutos secos
- 1 taza de azúcar flor

Preparación:

- 1.- Mezclar 250 ml de agua caliente con dos cucharadas grandes de cacao en polvo amargo. Revolver y guardar.
- 2.- Mezclar en un bowl 200 grs de crema + el jugo de 1 naranja + la ralladura de la misma
- 3.- Agregar 4 huevos y batir.
- 4.- Agregar 1 taza de aceite neutro (sin olor ni sabor fuerte) y seguir batiendo.
- 5.- Agregar 1 taza de miel + el agua caliente con el cacao + 1 taza de azúcar morena.

6.- Agregar tamizando 3 tazas de harina sin polvos + 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear + 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio + 1 1/2 cucharada de canela en polvo + 1 cucharada de jengibre en polvo + pizca de clavo de olor + pizca de nuez moscada. Mezclar todo con una espátula.

7.- Agregar 3 tazas de los frutos secos que quieras

8.- Aceitar 2 moldes medianos y agregar la masa

9.- Llevar al horno a 170 grados por 60 min aprox. Sacar del horno y sin sacar del molde, envolver en un paño de cocina y luego en una bolsa de plástico. Cerrar y dejar enfriar.

10.- Para el glaseado poner 1 taza de azúcar flor + 4 cucharadas de agua, revolver muy bien y agregar muy de apoco agua si es necesario. Debe quedar como una cola fría, densa y blanca. Cubrir el pan de pascua.