

DESAYUNO

PAN DE JENGIBRE



Ingredientes:

- 120 gr de mantequilla
- 200gr azúcar morena
- 1 huevo
- 1 cucharada de vainilla
- 250gr compota de manzana
- 200gr harina
- 1 cucharada de canela
- ¼ cucharadita clavo de olor
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato

Preparación:

- En un bowl poner 120grs de mantequilla, 200grs de azúcar morena (ojala la real morena, que es más húmeda) y batir con batidora eléctrica por 2 o 3 minutos hasta que esté suave y cremosa.
- Batiendo agregar 1 huevo más 1 cucharada de vainilla, 250grs de compota de manzana (comprada o hecha en la casa). Batir hasta que esté todo homogéneo.
- En otro bowl poner 200grs de harina, 1 cucharada de canela, 1/4 cucharadita de clavo de olor, 1 cucharada de jengibre en polvo, 1 cucharadita de sal y 1 cucharadita de bicarbonato.



- Tamizar todos los secos juntos, con un colador sobre la mezcla anterior .
- Mezclar todo con una espátula con movimientos envolventes. Poner la mezcla en un molde rectangular aceitado y llevar al horno precalentado a 180 grados por 45 min aprox.

