DESAYUNO

PAN DE MIEL INCREÍBLE

Valen Mac Quliffe

Ingredientes:

- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 ½ tazas de leche tibia
- 250 gr de miel liquida
- 1 taza de panela
- 1 o 2 cucharadas de canela en polvo

Preparación:

- Poner en un Bowl 500grs de harina, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 1 1/2 tazas de leche tibia (la que uses), 250grs de miel líquida, 1 taza de panela (en supermercados) y 1 o 2 cucharadas de canela en polvo.
- Mezclar todo muy bien con una cuchara de palo y cuando este suave, poner en un molde aceitado y llevar al horno precalentado a 180° por 45 minutos. Revisar con el palito de qué esté bien hecho al centro.