

DESAYUNO

PAN DE PASCUA CHOCOLATOSO SIN FRUTA CONFITADA



Ingredientes:

- 1/2 cucharadita clavo de olor en polvo
- 1/2 cucharadita nuez moscada
- 1/2 cucharadita jengibre fresco
- Ralladura de 1 naranja
- Ralladura de 1 limón
- 1/2 taza de almendras picadas
- 1/2 taza de avellanas picadas
- 1/2 taza de nueces picadas
- 1 taza de ciruelas picadas
- 1 taza de cranberries picados
- 1 taza de ron o brandy
- 1/2 taza de vino dulce
- 2 cucharadas de vainilla
- 80 gr chocolate para derretir
- 200 gr mantequilla t° ambiente
- 5 huevos
- 1 taza harina sin polvo de hornear
- 2 cucharaditas polvo de hornear

Preparación:

- Macerado: Si tienes tiempo lo haces un par de días antes, si no, con un par de horas funciona. Poner en un frasco 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo, 1/2 cucharadita de nuez moscada, 1/2 cucharadita de jengibre fresco, ralladura de 1 naranja, ralladura de 1 limón, 1/2 taza de almendras picadas, 1/2 taza de avellanas picadas, 1/2 taza de nueces picadas, 1 taza de ciruelas picadas, 1 taza de cranberries picados, 1 taza de ron o brandy, 1/2 taza de vino dulce y 2 cucharadas de vainilla.



- Poner la tapa y mover el frasco y dejar reposar unas horas (puede se 2 o 3 días en el refri) .
- Cuando vayas a hacer el pan de pascua, saca el macerado un par de horas antes del refri para que esté a temperatura ambiente.
- Derretir 80grs de chocolate y reservar. En un bowl poner 1 2/3 taza de azúcar y 200grs de mantequilla a temperatura ambiente más 1 pizca de sal y batir por varios minutos hasta que estén cremosos.
- Agregar de a uno en uno 5 huevos siempre batiendo más el chocolate derretido. Agregar tamizando 1 1/2 taza de harina más 2 cucharaditas de polvos de hornear y mezclar con cuchara de palo. Agregar el macerado completo, con líquido incluido y mezclar . Agregar otra 1 1/2 taza de harina sin polvos y mezclar cariñosamente.
- Poner la mezcla en un molde aceitado en el horno precalentado a 200 grados por 60 minutos (hacer la prueba del palito antes de sacar).
- Cuando lo saques lo envuelves con molde incluido en un paño de cocina y luego en una bolsa plástica. Queda súper húmedo.

