

DESAYUNO

PAN DE PASCUA FÁCIL II



Ingredientes:

- 1 ½ taza de azúcar morena
- 4 tazas de harina
- 2 cucharaditas polvos de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharadas de canela
- 1 cucharadita jengibre en polvo
- ½ cucharadita de cardamomo
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita clavo de olor
- 3 huevos
- 1 tarro leche evaporada
- 1 taza aceite neutro
- 2 ½ taza de frutos secos
- 2 tazas de almíbar ligero

Preparación:

- Poner en un bowl grande 1 1/2 taza de azúcar morena (ojalá la de caña que es más húmeda que la rubia), 4 tazas de harina, 2 cucharaditas de polvos de hornear, 1/2 cucharadita de bicarbonato, 2 cucharadas de canela, 1 cucharadita de jengibre en polvo, 1/2 cucharadita de cardamomo, 1/2 cucharadita de nuez moscada y 1/2 cucharadita de clavo de olor.
- En otro bowl poner 3 huevos, 1 tarro de leche evaporada, 1 taza de aceite neutro y mezclar con batidor de mano. Verter el líquido sobre la mezcla con especias y mezclar con cuchara de palo hasta tener todo bien integrado.
- Agregar 2 1/2 taza de los frutos secos que más te gusten, yo uso almendras y nueces.



- Poner en un molde grande o dos pequeños la masa, que es muy densa. Llevar al horno a 170 grados por 1 hora (el grande). Cuando lo sacan del horno le ponen 2 tazas de almíbar ligero. El almíbar no lo ponen si no tienen. Cuando le pones el almíbar (o no le pones) envuelves el pan de pascua con un paño, luego en una bolsa plástica y que se enfríe ahí adentro.

