DESAYUNO

PAN DE PASCUA FÁCIL

Valen Mac Quiffe

Ingredientes:
- 200gr almendras
- 200gr nueces
- 200gr avellanas
- 200 gr ciruelas secas
- 200 gr cranberries
- 1 ½ taza de late harvest (vino dulce)
- 250 gr mantequilla
- 250 gr azúcar
- 2 cucharadas grandes de miel
- 4 huevos
- 200 gr harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 4 cucharadas cacao amargo en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1/2 cucharadita de cardamomo
- 1/2 cucharadita de clavo de olor
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas canela en polvo
- Frutos secos
- 1 taza de azúcar flor

Preparación:

- En un bowl poner 200grs de almendras, 200gr de nueces, 200grs de avellanas, 200grs de ciruelas secas, 200grs de cranberries o pasas y 1 1/2 taza de late harvest (vino dulce).

- En otro bowl, poner 250grs de mantequilla a temperatura ambiente, 250grs de azúcar morena, 2 cucharadas grandes de miel y batir con batidora eléctrica por 3 minutos y agregar de uno en uno 4 huevos, siempre batiendo.

- Tamizar sobre la preparación 200grs de harina, 2 cucharaditas de polvos de hornear, 4 cucharadas de cacao amargo en polvo, 1 cucharadita de jengibre en

polvo, 1/2 cucharadita de cardamomo, 1/2 cucharadita de clavo de olor, 1/2 cucharadita de nuez moscada y 2 cucharadas de canela en polvo. Mezclar con espátula muy bien.

- Agregar los frutos secos con el vino a la mezcla y unir todo. Poner la mezcla en un molde enmantequillado y llevar al horno a 170 grados por 60 o 70 min.

- Para el glaseado, mezclar 1 taza de azúcar flor o azúcar glass, 3 cucharadas de agua, mezclar bien y que quede bien denso.