

DESAYUNO

PAN DE PASCUA GALES



Ingredientes:

- 1/2 taza de borbón o whisky
- 1 taza de vino dulce o late harvest
- 1 ralladura de naranja
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
- 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 taza de ciruelas
- 1 taza de cranberries
- 1 taza de almendras
- 1 taza de nueces
- 1 taza de avellanas
- 250 gr de mantequilla t° ambiente
- 150 gr azúcar morena
- 100 gr azúcar
- 3 cucharadas grandes de miel
- 4 huevos
- 200 gr de harina sin polvos
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 4 cucharadas grandes de cacao amargo en polvo
- 1 taza de azúcar flor

Preparación:

- Poner en un frasco media taza de Borbón o whisky, 1 taza de vino dulce o late Harvest, ralladura de 1 naranja, 1 cucharadita de jengibre fresco rallado, 1/2 cucharadita clavo de olor en polvo, 1/2 cucharadita de nuez moscada, 2 cucharadas de canela en polvo, 1 taza de ciruelas, 1 taza de Cranberries, 1 taza de Almendras, 1 taza nueces y 1 taza de avellanas todo picado. Cerrar el tarro y batir para mezclar los sabores, puedes dejar reposar unas horas o un par de días en el refrigerador.



- .
 - En un Bowl poner 250g de mantequilla a temperatura ambiente, 150g de azúcar morena, 100g de azúcar, 3 cucharadas grandes de miel más 4 huevos y batir con batidor eléctrico por tres o cuatro minutos, dejar la batidora.
 - Agregar con un colador 200g de harina sin polvos, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 1/2 cucharadita de sal más 4 cucharadas grandes de cacao amargo en polvo, mezclar a mano. Agregar la mezcla de frutos secos y licor
- .
 - Cocinar en horno a 160° precalentado por 60 a 70 minutos. Hacer la prueba del palito. Cuando lo saques envuelve en un paño de cocina y luego meter a una bolsa de plástico. Sellar y dejar reposar hasta que se enfríe
- .
 - Para el glaseado mezclar una taza de azúcar flor más 3 cucharadas de agua mezclar muy bien y que quede denso como cola fría

