

DESAYUNO

PAN DE MIEL



Ingredientes:

- 1 1/2 taza de leche tibia
- 1 taza de miel líquida
- 1 taza de panela o azúcar morena
- 500 g de harina sin polvos hornear
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 2 cucharadas de canela

Preparación

- Poner en un bowl 1 1/2 taza de leche tibia + 1 taza de miel líquida, mezclar todo hasta disolver y agregar 1 taza de panela o azúcar morena.
- Cuando esté todo incorporado agregar 500 g de harina sin polvos hornear (tamizar 2 veces la harina antes de agregar) + 2 cucharaditas de polvos de hornear + 2 cucharadas de canela.
- Integrar todo suavemente, poner en un molde previamente aceitado y con papel encerado y llevar al horno precalentado por 45 o 50 minutos. ¡¡Hacer la prueba del palito para confirmar que esté ok!!
- Apenas sale del horno, envolver, con el molde incluido, en un paño de cocina y luego en plástico (o meter en una bolsa) y cerrar. Dejar enfriar dentro de la bolsa.
- Cuando lo saques de la bolsa, dejar el papel encerado y envolver con alusa plast. Mantener así para que dure varios días en perfecto estado.

