

POSTRES

PAN DE PASCUA TIPO TORTA GALESA



Ingredientes:

- 250 g de cranberries
- 1 taza de coñac
- 200 g de azúcar negra o panela
- 200 g de mantequilla
- 4 huevos
- 2 cucharadas miel
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de escénico pan de Pascua
- 1 cucharadita de jengibre fresco o en pasta
- 400 g de harina sin polvos de hornear
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de clavo de olor
- 1 taza de azúcar Flor
- 2 o 3 cucharadas de agua

Preparación

- Poner en un bowl 250 g de cranberries (puedes usar pasas o ciruelas o los frutos secos que más te guste) + 1 taza de coñac y dejar marinar por varias horas para que absorban el sabor.
- En un bowl grande poner 200 g de azúcar negra o panela + 200 g de mantequilla a temperatura ambiente y cremar con batidor eléctrico o la mini pimer.



- Agregar 4 + 2 cucharadas miel + ralladura de 1 naranja + 1 cucharada de vainilla + 1 cucharadita de esencia pan de pascua + 1 cucharadita de jengibre fresco o en pasta, batir.
- Agregar 400 g de harina sin polvos de hornear +2 cucharaditas de polvo de hornear +1 cucharada de canela +1 cucharada de jengibre en polvo + 1/2 cucharadita de nuez moscada + 1/4 cucharadita de clavo de olor.
- Mezclar todo y agregar los Cranberries y el cognac. Incorporar todo y poner en un molde previamente aceitado.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 45 minutos (hacer la prueba del palito).
- TIP: Apenas lo sacas del horno, envolver con el molde incluido en un paño de cocina y luego meter en una bolsa plástica. Dejar enfriar acá dentro y quedará extra húmedo.
- Para decorar, mezclar 1 taza de azúcar flor + 2 o 3 cucharadas de agua y hacer un glaseado con textura de cola fría. Decorar cuán la masa ya esté fría.

