



Dificultad:
Alta



Porciones:
30



Tiempo:
90 minutos

Información Nutricional

Energía:	375 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	14.1 g
Colesterol:	60.6 mg
H. de Carbono:	55.3 g
Fibra Dietética:	1,8 g
Sodio:	88 mg

PAN DE PASCUA ESTILO ALEMÁN

Ingredientes

- 1 Pan de margarina (250 g)
- 2 ½ Tazas de azúcar granulada
- 1 ¼ Taza de azúcar rubia
- ¼ Taza de chancaca molida
- 6 Huevos
- ½ Cucharadita de clavo de olor molido
- ½ Cucharadita de nuez moscada molida
- ½ Cucharadita de canela molida
- 1 Cucharada de ralladura de limón
- 1 Cucharada de ralladura de naranja
- 2 Tazas de puré de manzanas
- 1 Kilo de harina cernida
- 2 Cucharadas de polvos de hornear IMPERIAL®
- ½ Cucharada de bicarbonato
- 2 Tazas de nueces partidas
- 1 ½ Tazas de almendras
- ½ Taza de naranjas confitadas cortadas en cubos
- ½ Taza de ciruelas deshidratadas partida en trozos

Preparación

1.- Junta en un bowl la mantequilla con la azúcar granulada y bate enérgicamente hasta conseguir una pomada, añade el azúcar rubia, la chancaca y los huevos uno a uno batiendo constantemente hasta unificar todos los ingredientes.

2.- Agrega el clavo de olor con la nuez moscada y la canela molida, la ralladura de naranja y limón. Remueve la preparación para distribuir bien todos los sabores, añade el puré de manzanas y vuelve a batir hasta unir bien. Incorpora la harina con el polvos de hornear IMPERIAL® y el bicarbonato, remueve con la ayuda de una paleta o cuchara de madera hasta ir integrando poco a poco y conseguir una preparación de textura más espesa.

3.- Finalmente añade todos los frutos secos como nueces, almendras, naranjas confitadas y ciruelas, remueve para distribuir bien en toda la preparación. Separa la mezcla en tres moldes de 18 cm de diámetro aproximado previamente enmantecado y enharinado. Lleva a horno pre-calentado a temperatura de 170°C y hornea durante 45 a 55 minutos hasta cocer completamente y dorar la superficie. Una vez listos, retíralos del horno y desmóldalos en tibio para dejarlos enfriar.

