

PAN DE PASCUA TRADICIONAL



Dificultad:
Alta



Porciones:
26



Tiempo:
120 minutos

Información Nutricional

Energía:	311 Kcal
Proteínas:	6.4 g
Grasa Total:	11.1 g
Colesterol:	6.3 mg
H. de Carbono:	41.3 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	102 mg

Ingredientes

- 1 Kilo de harina cernida
- 1 Taza de azúcar
- 1 Taza de leche SVELTY® tibia
- 3 Sobres de levadura seca (30 g)
- ½ Cucharadita de sal
- 1 ¼ Taza de mantequilla o margarina
- 5 Huevos
- 1 Cucharadita de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 1 Cucharadita de clavos de olor molido
- 1 Cucharadita de canela molida
- 1 Cucharadita de nuez moscada molida
- 1 Cucharada de esencia de pan de pascua
- 1 Taza de ron
- 1 Taza de nueces
- 2 Tazas de fruta confitada
- 1 Taza de pasas rubias

Preparación

1.- En un bowl junta la harina, azúcar, levadura en polvo y la leche SVELTY® tibia. Añade la pizca de sal y mezcla hasta juntar bien todos los ingredientes. Luego añade los huevos uno a uno, revolviendo constantemente (sin batir por la densidad de la preparación) Agrega la mantequilla, el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® y comienza a amasar hasta obtener una masa compacta que no se pegue en las manos, reposa la masa durante 5 minutos tapada con un paño.

2.- Aparte remoja la fruta confitada y los frutos secos con el ron. Añade la canela, clavo de olor, nuez moscada, esencia de pan de pascua y reposa esta mezcla durante 5 min. Incorpora esta preparación a la masa anterior y amasa hasta distribuir los frutos secos y la fruta confitada de manera homogénea. Separa la masa en dos partes y déjala en un molde de aro 18 cm. previamente enmantequillado, tapa con un paño de cocina y deja reposar en un lugar tibio durante 1 hora aprox. Verás que

al pasar el tiempo trascurrido la masa subirá de volumen.

3.- Lleva a horno pre-calentado y hornea a temperatura de 180°C durante 40 a 60 minutos hasta cocer completamente la preparación. Una vez listo retira del horno y deja enfriar tapado con un paño de cocina. Desmolda en tibio para que sea más fácil. Deja enfriar y sirve cuando gustes.

