

Recetas de panes

PAN DE COCO Y CANELA

Batir los huevos junto con la leche en un bol, tamizar la harina con el polvo de hornear y la canela, integrar esta preparación en un bol grande, con el azúcar y el coco rallado. Realizar una corona e incorporar la mezcla de huevos y leche en el centro, junto con la manteca pomada. Mezclar bien todo los ingredientes y colocar la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado de 21 cm. de largo por 10 cm. de ancho por 4 cm. de alto. Cocinar en el horno a 180°C durante 1 hora o hasta que al introducir un cuchillo o palillo en el centro salga limpio. Dejar enfriar p2 huevos

300 c.c. de leche

70 gr. de manteca

300 gr. de harina

2 cdita de polvo de hornear

2 cditas de canela en polvo

225 gr. de azúcar

150 grs de coco rallado

PAN DE ESPECIAS

Tamizar la harina junto la nuez moscada, el clavo de olor, la canela y el bicarbonato, colocar los huevos junto con el azúcar y la miel en la batidora y batir hasta que quede espumoso, bajar la velocidad de la máquina y agregar los ingredientes secos, intercalando con la leche, hasta combinar . Verter la preparación en un molde de terrina previamente enmantecado y enharinado.

Cocinar en horno a 160°C durante 25 minutos, desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla. Servir con queso blanco y mermelada de fruta. gr. de coco rallado para luego poder desmoldar. 200 gr. de harina

200 gr. de miel de caña

25 gr. de azúcar rubia o negra

125 cc de leche

1/2 cdita de nuez moscada

1/2 cdita de clavo de olor en polvo
1 cdita de canela en polvo
2 huevos
1 cdita de bicarbonato de sodio

PAN DE NUEZ

450 gr. de harina
1 cdita de bicarbonato de sodio
1 cdita de cremor tártaro
(opcional)
1 cda de azúcar
1 cdita de sal
500 c.c. de leche
4 cdas de nueces picadas
2 cdas de manteca

Disolver la manteca junto con la leche en una cacerola a fuego bajo, dejar enfriar y reservar. Mezclar en un bol la harina, el bicarbonato de sodio, el cremor tártaro, el azúcar y la sal. Agregar en el centro la leche y formar una masa cremosa, incorporar las nueces y colocar la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado. Cocinar durante 30 minutos en el horno precalentado a 180 °C, bajar la temperatura y hornear por 30 minutos más o hasta que, al insertar un palillo en el centro, salga limpio. Esperar hasta entibiar y desmoldar sobre una rejilla. Servir tibio o tostado con manteca mermelada de damasco o miel.