

Pan Dulce

Pan Dulce Tradicional

- 200 cc de leche.
- ralladura de 1/2 limón.
- 3 o 4 tapitas de esencia de vainilla.
- 3 yemas.
- 3 cup o 500 g de harina 000
- 1/2 cup o 95 g de azúcar impalpable
- 120 g de margarina
- 1/2 cucharadita de sal.
- 2 y 1/2 cucharaditas de levadura instantánea Calsa "Mi Pan".
- 1 y 1/2 cup o 180 g de frutas secas (almendras y nueces) o mix de frutas secas.

Opción Pan Dulce de Chocolate

- 1/3 cup de nueces picadas.
- 1/4 cup de almendras picadas.
- 1/2 cup o 100 g de chips de chocolate negro.

Para Decorar

- Fondant.
- Cerezas en almibar, almendras o avellanas.



- 1 En un bowl mezclar la leche tibia, la ralladura de limón, la esencia de vainilla, y las yemas. Luego incorporar esta mezcla líquida al molde del horno.
- 2 A continuación, agregar la harina cubriendo toda la superficie del líquido, y distribuir el azúcar impalpable en 2 esquinas del molde.
- 3 Colocar la margarina blanda, cortada en cubitos, y la sal en las esquinas opuestas.
- 4 Por último, realizar un hueco en el centro de la harina y agregar la levadura.
- 5 Ubicar el molde en el horno de pan, tapar, seleccionar el Programa para Pan Integral (# 3). Indicar tipo de corteza Medio (tostado), y tamaño para 680 g. Luego presionar la tecla de inicio.

NOTA | Incorporar las frutas secas al escuchar el bip.

Decoración

- 1 Derretir el fondant en una cacerola a fuego bajo. Para una caja de 500 g, agregar 3 cucharadas o 30 cc de agua.
- 2 Esparcir el fondant por encima del pan dulce.
- 3 Decorar con almendras, avellanas y cerezas en almibar.

Nota: Todas las medidas deben ser tomadas con la copa y cuchara (cucharada y cucharadita) de medición suministradas con el horno de pan.

Tips: Es aconsejable que la leche y los huevos estén a temperatura ambiente, y la harina previamente tamizada.

Rendimiento: 1 kg.