

PAN DE PASCUA FRUTOSO



Categoría: Repostería

Creada en 2018-12-19
 Cualificada por Supercook CL
 Sugerida por Kitchen Center
 El tiempo total de preparación: 14:15 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 12 RACIONES

PARA EL REMOJO DE LOS FRUTOS SECOS

70 gramos Pasas

40 gramos cacahuates

40 gramos Almendras

40 gramos nueces picadas

50 gramos cranberries deshidratadas

2 cucharada harina

40 mililitro ron (para remojar los frutos secos)

ralladura de 1/2 limón

ralladura de 1/2 naranja

PARA EL PURÉ DE FRUTAS

1 manzana pelada y cortada en 4

90 gramos ciruelas descarozadas

100 mililitro agua

PARA EL PAN

4 yemas de huevo

4 claras de huevo a temperatura ambiente

160 gramos azúcar rubia (o normal)

50 gramos miel

200 gramos mantequilla a temperatura ambiente y en trozos

400 gramos harina

2 cucharadita polvo de hornear

2 1/2 cucharadita canela

1 cucharadita mace

1/2 cucharadita aclavo de olor molido

1 cucharada café instantáneo

2 cucharadita esencia de pan de pascia

PREPARACION - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).