

## 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

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 12 RACIONES

#### PARA EL REMOJO DE LOS FRUTOS SECOS

**70 gramos** pasas corinto

**40 gramos** maní

**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

**160 gramos** azúcar rubia (o normal )

**50 gramos** miel

**200 gramos** mantequilla a temperatura ambiente

**400 gramos** harina

**2 cucharadita** polvos de hornear

**2 1/2 cucharadita** canela

**1 cucharadita** nuez moscada

**1/2 cucharadita** clavo de olor en polvo

**1 cucharada** café instantaneo

**2 cucharadita** de esencia de pan de pascia

## PREPARACION - PASO A PASO

1/2 ~~cebolla~~ ~~granada~~ ~~fruta~~ ~~confitada~~ (opcional)

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