Dulce de Pan con Frutos Secos



Ingredientes

Almendra: 50 Gramos
Azucar: 50 grs
Dátiles: 50 Gramos
Cardamomo en polvo: 1/4 cda
Nuez: 50 Gramos
Pasas: 50 Gramos
Ralladura de limón amarillo: 1 Pizca
Avellana: 50 Gramos
Chabacanos: 50 Gramos
Huevo: 3 Unidades
Mantequilla: 2 cdas
Pan del día anterior: 3 Unidades
Piñon: 50 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Disponer el pan y cortarlo en rodajas
- Reservar.
- Previamente, engrasar con *mantequilla*, un poco de azúcar y *cardamomo* el molde
- En el recipiente donde reservamos el pan, agregar leche y dejar remojarlo un poco ; posteriormente, distribuir las rodajas en el molde y espolvorear con azúcar y *cardamomo*.
- Repetir hasta rellenar el molde.
- Rallar la cascara de *limón* amarillo y espolvorear sobre el postre
- Tostar por separado cada tipo de *semilla* y junto con los frutos secos, distribuir sobre todo el postre.
- Mezclar los huevos con un toque de sal y verterlos al molde
- Hornear por 30 minutos a 180°C.

Decoración

- Acompañar con los dátiles, pasas y *chabacano*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-pan-con-frutos-secos