

# Pan de Yogur

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Sal:** 2 cditas.

**Harina de trigo:** 400 grs

**Mix de pasas - Arándanos - Orejones - Ciruelas:** 300 grs

**Sirope:** 100 cc

**Harina de Centeno:** 300 grs

**Bicarbonato:** 1 cdita.

**Mix de Avellanas - Lino - Nuez - Girasol:** 300 grs.

**Yogurt Natural:** 500 grs

## Preparación de la Receta

- Mezclar los frutos, las semillas, la sal, *harina de centeno*, *harina* de trigo, el bicarbonato, el **yogur** y la miel o sirope.
- Poner la masa a hornear en un molde con papel.
- Hornear a 170 °C con calor por abajo durante 90 minutos durante 2 horas.
- Dejar enfriar.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/filmjolsbrod-pan-de-yogur>