elGourmet

# 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 ºC con calor por abajo durante 90 minutos durante 2 horas.
- Dejar enfriar.
- Servir.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/filmjolksbrod-pan-de-yogur**