

# Pan de Avellanas de Virginia Sar

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** 3 y 1/2 Tazas

**Bicarbonato:** 1 cdita

**Crema agria:** 1 Taza

**Mantequilla:** 100 grs

**Avellanas tostadas:** 1/2 Taza

**Polvo de hornear:** 1 cdita

**Huevo:** 1 Unidad

**Buttermilk:** 1 Taza

**Avena fina:** 1/2 Taza

**Miel:** 1/2 Tazas

**Pasas:** 1/2 Taza

**Sal:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- En un bol, colocar la *harina*, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato
  - Mezclar y añadir la miel y el *huevo*
  - Trabajar con un cornet
  - Reservar.
  - Preparar un buttermilk con 1 taza de leche, 1 cucharada de *jugo de limón*, 1 tazade *crema agria* y 1 taza de *crema doble*.
  - Mezclar ambas preparaciones y reservar hasta su uso.
  - En el bol con la mezcla de *harina*, añadir la *mantequilla* en cubos y seguir trabajando con el cornet
  - Añadir el buttermilk y mezclar bien.
  - Agregar la *crema agria* y seguir trabajando con el cornet
  - Agregar las avellanas tostadas, la *avena fina* y las pasas
  - Seguir amasando hasta obtener un bollo uniforme y liso.
  - Volcar en un molde engrasado con *mantequilla*, llevar al horno y cocinar a 180 °C durante 30 minutos.
- 
- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.
  - Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que el *huevo* se encuentre a temperatura ambiente.

## Para m&aacute;acute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-avellanas-de-virginia-sar>