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 más 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