Pan de avellanas y pasas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canela: 1/2 cda.
Harina: 500 grs.
Miel: 1 cda.
Aceite de Nuez: 1 cda.
Pasas de Uva: 100 grs.
Avellanas: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Levadura seca: 40 g

Bananas caramelizadas

Manteca: 20 g
Bananas: 2 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Jugo de Limón: 20 cc
Canela: 1/2 cdita.

Helado

Leche de coco: 1 Taza
Yemas: 3 Unidades
Leche: 1 Taza
Curry: 1 cda.
Azucar: 1/3 Taza
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Varios

Avellanas:
Pasas de Uva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte las avellanas y las pasas a la mitad y mezcle.
- En un bowl mezcle la *harina*, la sal, la *levadura* y la canela.

- Bata los huevos y coloque con la miel en un vaso medidor y llene con agua tibia hasta 275ml, incorpore a los ingredientes secos.
- Estire y agregue la mitad de las avellanas y las pasas, enrolle y amase por 10 minutos, deje levar en lugar tibio.
- Agregue la otra mitad de las avellanas y las pasas y amase hasta incorporar todo.
- Pase la masa por un bowl con aceite de nuez, cubra con papel film y deje levar al doble de su volumen.
- En un molde de pan o budín coloque la masa y lleve a horno precalentado a 220º a cocinar por 20 minutos.
- Retire, desmolde y coloque nuevamente en el horno (sin molde) por 4 minutos para secar bien.
- Retire y deje enfriar.
- Corte en porciones y lleve al horno a tostar.

Helado

- Corte la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas.
- En una olla coloque las leches, la vainilla, y un poco de azúcar a fuego lento, hasta punto de hervor.
- Bata las yemas con media taza de azúcar, agregue un poco de leche caliente, mezcle y agregue la mezcla a la olla con la leche caliente.
- Mezcle continuamente hasta que nape la cuchara de madera.
- luego tamice y agregue el *curry*, deje enfriar y coloque en una máquina de helados.

Bananas caramelizadas

- Pele las bananas y corte al bies en rodajas gruesas.
- En una sartén con *manteca*, saltee las bananas hasta *dorar*, agregue azúcar, *jugo* de *limón* y canela. Deje caramelizar.

Presentación

- En un plato coloque el pan, encima las bananas caramelizadas y una quenelle de helado.
- Espolvoree con avellanas y pasas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-avellanas-y-pasas