

Pan de dátiles

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g

Huevos: 2 Unidades

Leche: 1/4 Taza

Nueces: 1/2 Taza

Azúcar: 2/3 Tazas

Polvo leudante: 1 y 1/2 cda

Dátiles: 1 Taza

Harina: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Entibiamos $\frac{1}{4}$ de taza de leche y 125 gramos de *manteca* hasta que se derrita
- Reservamos
- Por otro lado, picamos groseramente 1 taza de dátiles y media taza de nueces
- Añadimos 1 taza y media de *harina* y una cucharada y media de polvo *leudante*
- Luego, incorporamos 2 huevos apenas batidos con 2 tercios de taza de azúcar al centro de la mezcla de *harina*
- Agregamos la leche con la *manteca* derretida
- Unimos bien hasta formar un bollo
- Luego, llevamos a un molde enmantecado y enharinado
- Horneamos a 180° hasta que pinchemos con un palito de brochete y salga seco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-datiles-2>