

Pan de miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.

Café Fuerte: 1 Taza

Polvo de hornear: 1 cdita.

Canela: 1 cdita.

Aceite Común: 3/4 Taza

Harina: 4 Tazas

Manzana rallada: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Miel: 1 Taza

Varios

Nueces picadas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl o procesadora coloque los huevos, la miel, el aceite, el *café* y la *manzana* rallada
- Mezcle hasta obtener una mezcla lisa.
- Aparte tamice la *harina* junto con el bicarbonato, el polvo de hornear y la canela.
- Agregue a la preparación anterior y mezcle con movimiento envolventes (si se quiere agregue las nueces).
- Vierta en un molde aceitado y con pan rallado y lleve al horno moderado durante 30 minutos.

Presentación

- Corte en porciones y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-miel-3>