elGourmet

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