

# Pan de Zanahorias y Arándanos por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Agua:** 220 c.c.

**Harina:** 500 Gramos

**Mayonesa:** 20 Gramos

**Sal:** 10 Gramos

**Azucar:** 20 grs

**Levadura seca:** 10 Gramos

**Pasas de Uva:** 75 Gramos

**Zanahoria rallada:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- Hacer una corona con la *harina* y la *sal* y colocar en el centro *agua*, *levadura*, *zanahoria* rallada, *mayonesa*, *azúcar* y *pasas de uva*.
- Amasar hasta formar una masa suave y lisa.
- Dejar reposar tapada por 1 hora.
- Desgasificar y llevar a molde de tubo central enmantecado y azucarado.
- Dejar levar 1 hora y cocinar en horno a 180° C por 40 minutos.
- Desmoldar y enfriar en rejilla.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-zanahorias-y-arandanos-por-juan-manuel-herrera>