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