

# Receta Pan de Miel

## Ingredientes:

- 2 tazas de harina común
- 5 huevos
- 100 grs. de manteca
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de canela
- 2 tazas de miel
- 1/2 taza de leche tibia

## Preparación:

Unir primero la harina, el polvo de hornear y la canela en un bol; luego derretir la manteca y mezclar con los huevos previamente batidos, se agrega esta preparación a la preparación seca y se une todo bien, batiéndolo suavemente a mano a fin de que tome consistencia.

Posteriormente se le añade las dos tazas de miel derretida, y finalmente media taza de leche tibia, prosiguiendo el batido. Una vez unido, se introduce la mezcla en un molde de budín, previamente en mantecado y enharinado. Se precalienta el horno por 15 minutos a 160 grados, y se mantiene la misma temperatura al introducir el budín por 55 minutos aproximadamente para su cocción.

Una vez cocido retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y servir.

