

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.

