



Pan de pascua

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
huevo (Avito)	360,00 gr.	360gr. (7%)	
azucar rubia ()	750,00 gr.	750gr. (15%)	
leche evaporada ()	1.170,00 gr.	1.170gr. (24%)	
mantequilla ()	600,00 gr.	600gr. (12%)	
Harina floja ()	1.500,00 gr.	1.500gr. (30%)	
polvos de hornear ()	30,00 gr.	30gr. (1%)	
canela en polvo (Aro)	1,50 gr.	1,5gr. (0%)	
clavo (Mercadona)	1,50 gr.	1,5gr. (0%)	
nuez moscada (Aro)	1,50 gr.	1,5gr. (0%)	
vainilla (Tasty)	10,00 ml.	10gr. (0%)	
nuez ()	150,00 gr.	150gr. (3%)	
pasas ()	150,00 gr.	150gr. (3%)	
frutas confitadas (Vilamajó)	150,00 gr.	150gr. (3%)	
almendra ()	50,00 gr.	49,5gr. (1%)	

Alérgenos

Cereales con gluten, Dióxido de azufre y sulfitos, Huevos, Frutos de cáscara

Indicaciones

1. En un bowl, batir las claras de huevo a punto nieve. Reservar
2. En otro bowl, batir la mantequilla con el azúcar rubia hasta obtener una mezcla cremosa y suave. Luego, agregar las yemas, la leche evaporada y las claras batidas anteriormente. Integrar todo con una espátula. Comenzar a agregar los ingredientes secos, previamente mezclados entre sí (harina, polvos de hornear, canela, nuez moscada y clavo de olor).
3. Agregar esencia de vainilla y luego agregar todos los frutos secos. Mezclar hasta obtener un batido uniforme.
4. Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos.
5. Poner la mezcla en dos moldes de pan de pascua y decorar la superficie con nueces y almendras. Hornear durante 1 hora o hasta que esté completamente cocido. Para comprobar la cocción, se puede introducir un palo de brocheta en el centro del pan. Si al retirarlo, está seco quiere decir que está completamente cocido.
6. Dejar enfriar y luego disfrutar.