

Pan de pascua



★★★★★ 4/5

83 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 12 PERSONAS / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA



- 100 g de pasas corinto
- 100 g de pasas rubias
- 100 g de nueces
- 100 g de almendras
- 100 g de frutas confitadas
- 2 tazas de azúcar
- 1 cda. de canela molida
- 1 cdta. de clavo de olor molido
- 1 cda. de esencia de pan de pascua
- 1 cda. de esencia de ron
- ½ taza de agua
- 250 g de mantequilla sin sal
- 5 huevos
- 500 g harina Selecta sin polvos
- 1 cdta. de polvos de hornear
- 1 cdta. de bicarbonato



Calorias



Carbohidrato



Proteina



Grasas

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

En un bol, mezcla las pasas, nueces, almendras y frutas confitadas con ½ taza de azúcar.

02.

Añade la canela, clavo de olor, ambas esencias y el agua. Mezcla bien y deja reposar por al menos 4 horas para que se impregnen los sabores.

03.

Bate la mantequilla con 1 taza de azúcar hasta obtener una mezcla pálida y cremosa. Agrega las yemas de una en una, batiendo hasta integrar bien. Incorpora la mezcla de frutos secos, revuelve y reserva.

04.

En un bol agrega la harina Selecta sin polvos, bicarbonato y polvos de hornear. Con la ayuda de una cuchara de palo, mezcla bien y luego, añade la mezcla de frutos secos. Revuelve hasta integrar y formar una masa. Reserva.

05.

Aparte, bate las 5 claras con ½ taza de azúcar hasta lograr un merengue. Vacía sobre la masa de pan de pascua en tandas e integra de manera suave y envolvente.

06.

Precalienta el horno a 200°C.

07.

Vierte la mezcla en un molde de 20 cms previamente forrado con papel mantequilla y hornea por 45 minutos, o hasta que al insertar un palito, salga seco y limpio.

