

Será por recetas



Pan con frutas confitadas

 6 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 02/11/2012

Ingredientes

- 100 g de margarina
- 100 cc de leche
- 1 cucharada de miel
- Fruta confitada
- 150 g de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Pasas de uva
- nueces picadas
- 3 huevos
- Gotas de agua de azahar
- Cáscara de naranja
- 350 g de harina

Elaboración

Primer batir el azúcar y los huevos con la manteca. Verter la leche, las esencias, el agua de azahar y la miel.

Poner las frutas y por último la harina.

Pincelar con la margarina el molde de papel para pan dulce.

Echar la mezcla y hornear durante 45 minutos, aproximadamente.

Retirar, dejar enfriar y decorar con glacé y unas frutas confitada.



Autor receta de Pan con frutas confitadas

Calitesen

 14 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 06/08/2012