

Pan de nueces



Ingredientes:

- 5 huevos
- 500 gr. de azúcar
- La ralladura de un limón
- Un vaso de aceite de oliva 0,4º
- Un vaso de leche
- 800 gr. de harina
- Un sobre de levadura + un sobre completo de gasificante
- Una cucharadita de canela en polvo
- Una cucharadita de jengibre en polvo
- 300 gr. de nueces peladas

- Azúcar para espolvorear.



Elaboración:

Montar las claras a punto de nieve con la ralladura de limón. Añadir sin dejar de batir el azúcar, el aceite, la leche y las yemas de una en una. Por último, integrar la harina ya cernida con la levadura, el gasificante, la canela y el jengibre en polvo.

Forrar el molde que vayamos a utilizar con papel de hornear y untarlo de mantequilla. Echar la masa y poner las nueces por encima, cubrir con un poco de azúcar para que haga costra. Meter al horno ya precalentado a 180º y hornear unos 30 minutos.

Sacar, esperar a que temple un poco, desmoldar y dejar enfriar.

Nota:

Esta sí que es una receta antigua, de las que nos llegan de las abuelas, una receta de siempre y para siempre. Con estas cantidades nos llega para un molde cuadrado de 30 x 30 cm y 6 cm de altura. Pero también se pueden hacer en moldes pequeños. Serán un bonito, rico y personal regalo.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: Cocinar, Con placer