



PAN DE GUAYABA 8 porciones

Ingredientes:

- 1 ½ barra de mantequilla, en trozos (135 g)
- 1 ½ tazas de azúcar refinada
- 1 cucharadita de canela
- 4 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 12 guayabas cocidas, licuadas y pasadas por un colador
- 2 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½ taza de leche evaporada (125 ml)
- 1 taza de pasas
- ½ taza de nuez picada
- Azúcar glass para decorar
- Frutas rojas para decorar

Método de Preparación

1. Horno precalentado a 180 °C.
2. Bate la mantequilla con el azúcar y la canela hasta acremar, agrega los huevos, la vainilla y el puré de guayaba; mezcla perfectamente hasta integrar. Añade poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear intercalando con la leche; incorpora las pasas y las nueces e integra perfectamente todos los ingredientes.
3. Vierte en un molde para panque previamente engrasado y enharinado.
4. Hornea por 55 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
5. Retira del horno, deja enfriar por completo y desmolda.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos

Tiempo de horneado: 55 minutos

Grado de dificultad: **

Muy fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****



Muy difícil: *****