

Pan Navideño



Ingredientes

- # 200grms de harina de trigo, preferiblemente fresca
- # 3 Huevos
- # 200 gr de almendras
- # 200gr. de chocolate semi-amargo
- # 200gr de azúcar
- # 200 gr. de uvas pasa o ciruelas
- # Margarina para engrasar el recipiente donde se va a hornear y espolvorear harina de trigo para evitar que se pegue.

Preparación

Se separan las claras de los huevos de las yemas, una vez se han separado se comienzan a batir las claras con 100 grs. de azúcar hasta lograr una mezcla cremosa.

Luego bata las yemas con los otros 100 grs. de azúcar hasta que logre un punto cremoso y luego agregue poco a poco las claras batidas, añada el resto de ingredientes y mezcle lentamente hasta lograr una contextura suave.

Moldee la masa en forma de pan en la forma que quiera y colóquelo en una lata engrasada y con un poco de harina de trigo esparcida para evitar que se pegue el pan.

Lleve al horno precalentado a 200 grados inicialmente y luego baje la temperatura a 180° y hornee hasta que quede totalmente dorado.