

Pan de cerveza y cheddar



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: 1

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-cerveza-y-cheddar>

Preparación

Precale el horno a 190°C; engrasar un molde para pan con manteca. Mezcle las harinas, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande. Agregue la cerveza con una cuchara de madera, teniendo cuidado de no sobre-mezclar; vierta el cheddar y el eneldo. Coloque la mezcla en el molde para pan, coloque una pieza de plástico en la parte superior, y dejar reposar en un lugar cálido durante 20 minutos (la masa se hinchará un poco). Vierta la manteca derretida en la parte superior, hornear hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio, unos 35 a 40 minutos. Dejar enfriar completamente antes de cortar.

Ingredientes

- 1 taza/s Harina
- 1 taza/s Harina de trigo
- 3 cucharada/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1-1/4 taza/s Cerveza sin alcohol
- 120 gramo/s Queso cheddar rallado
- 2-3 cucharada/s Eneldo fresco picado
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- 3/4 cucharadita/s Sal

Categorías

Un día normal, Un día normal, Día Especial, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Familia, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa, Pan y otros panificados para la casa



