

Pan de manzana glaseado



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-manzana-glaseado>

Preparación

Caliente el horno a 150°C. Aceite moldes para pan con aceite o papel manteca. En un tazón grande, mezcle las manzanas, 1 taza de azúcar morena, la manteca, el aceite y los huevos. Añada los ingredientes restantes hasta que los ingredientes secos se humedezcan. Verter en los moldes. Hornee de 45 a 55 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Deje enfriar por 10 minutos en una rejilla. Afloje los lados de los panes y retirar de los molde. Enfríe por completo, alrededor de 1 hora. En una cacerola, derrita la manteca ara el glasé a fuego medio. Agregue el 1/4 taza de azúcar morena. Caliente hasta que hierva, revolviendo constantemente, reduzca el fuego a bajo. Hierva y revuelva 2 minutos. Añada la leche. Caliente hasta que hierva, retire del fuego. Enfríe unos 30 minutos. Poco a poco agregue el azúcar en polvo en la mezcla. Coloque una cacerola en un recipiente con agua fría. Bata con una cuchara hasta que quede suave y lo suficientemente fina para verter. Si el glasé se vuelve demasiado rígido, agregue más leche, 1/2 cucharadita a la vez, o lleve al calor a fuego lento,

Ingredientes

- 1 1/2 taza Manzana peladas y ralladas
- 1 taza de Azúcar negra
- 1/2 taza/s manteca
- 1/2 taza Aceite de vegetales
- 4 Huevos ligeramente picados
- 3 taza/s Harina 000
- 1/2 taza/s Nueces picadas
- 2 cucharaditas Bicarbonato de sodio
- 2 cucharadita/s Canela molida
- 1 cucharada/s Sal
- 1 cucharada/s Nuez Moscada
- 2 cucharada/s Manteca para el glasé
- 1/4 taza de Azúcar negra para el glasé
- 1 cucharada/s Leche
- 1/2 taza de Azúcar impalpable

Categorías

Pan y otros panificados para la casa

revolviendo constantemente. Rocíe el glaseado sobre los panes.

