

# Pan para el café



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

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

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-para-el-cafe>

## Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Rocíe un molde de panantiadherente con aceite en aerosol. En el tazón de la batidora añadir la manteca y el azúcar y batir hasta que estén bien mezclados. Agregar los huevos uno a la vez y mezclar hasta que esté suave y esponjosa. En una taza mezclar el suero de leche y el extracto de vainilla, ponga a un lado. En un tazón mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Añadir la mezcla de suero y la de harina a la de la batidora y combinar bien hasta que estén totalmente incorporados. Vierta 1/3 de la masa en el molde de pan y espolvorear con 1/3 de la mezcla de azúcar negra y canela. Repita el procedimiento hasta terminar con el azúcar negra por arriba. Hornear durante 50 minutos a 1 hora o hasta que un palillo salga limpio.



## Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 3/4 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 Huevos
- 1/4 taza/s Manteca blanda
- 1 taza/s Suero de leche (o leche directamente)
- 1/2 taza/s Azúcar negra
- 2 cucharadita/s Canela

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa