



Pan de especias



INGREDIENTES



- 160 g de miel
- 80 g de **azúcar fantasía Chango**
- 120 g de harina de centeno fina
- 150 g de harina de trigo
- ½ cucharita (de café) de **bicarbonato de sodio Chango**
- 15 g de polvo de hornear
- 100 cc de leche
- 2 huevos
- 80 g de manteca
- 1 cucharita (de café) de **canela en polvo Chango**
- 1 cucharita (de café) de especias molidas para repostería

PREPARACIÓN



Calentar la miel con el **azúcar fantasía Chango** hasta disolverla • Agregar la manteca y enfriar a temperatura ambiente • Incorporar los huevos • Tamizar la harina, el **bicarbonato de sodio Chango**, el polvo leudante, la **canela en polvo Chango** y las especias • Incorporarlos a la preparación junto con la leche • Volcar en un molde de cake de 24 x 8 cm, empapelado y enmantecado • Se recomienda dejar la masa en reposo en la heladera durante toda la noche y hornear al día siguiente • Hornear en horno suave a 160°C por 25 a 30 minutos • Retirar y enfriar sobre una rejilla • Conservar en heladera, envuelto en film • Dejar reposar en frío al menos 1 o 2 días para concentrar más los aromas • Es ideal para acompañar con pepinitos en vinagre, fiambres ahumados, paté y manteca.

¿SABÍAS QUE?...

El pan de especias es una de las preparaciones de pastelería más antiguas. Se creó hace siglos para envolver los pates de carne que necesitaban conservarse y las especias justamente le daban aroma especial.

Siempre se usan asociados a fiambres, ahumados, quesos y pates. No obstante, acompañan muy bien a la hora del té, con mermeladas y quesos.

Su origen es alemán, adonde llegaron las primeras especias desde la India.